

Schaschlik vom Grill

Für 5 Portionen

1 $\frac{1}{2}$ kg Schweinenacken	3 große Zwiebeln	3 Paprikaschote, rot
200 g Bauchspeck, gekocht	1 EL Salz	$\frac{1}{2}$ EL Pfeffer
3 EL Paprikapulver, edelsüß	1 EL Knoblauchgranulat	1 EL Zwiebelgranulat
3 EL Rohrzucker	1 L Rinderbrühe	3 EL Paprikapaste
3 EL Tomatenmark	3 EL Worcestersauce	Öl

Ausreichend Schaschlikspieße aus Holz 20 Minuten in Wasser einlegen.

Den Schweinenacken in 4 cm große Würfel schneiden und zur Seite stellen. Die Zwiebel und die Paprika in so große Stücke schneiden, dass diese zu den Fleischstücken passen und auch zur Seite stellen.

Für den Rub Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Knoblauchgranulat, Zwiebelgranulat und den Rohrzucker in einer großen Schüssel vermischen und die Fleischstücke dazugeben. Alles gut durchkneten, so dass das Fleisch komplett mit dem Rub bedeckt ist.

Jetzt auf die Schaschlikspieße (die ca. 20 Min im Wasserbad lagen) im Wechsel Fleischwürfel, Zwiebel- und Paprikastücke stecken und zur Seite legen.

Eine Edelstahl-Auflaufform mit ein wenig Öl auf den Grill bei direkter Hitze stellen. Fünf Minuten später die Spieße dazugeben und auf jeder Seite gut anrösten. Danach die Spieße aus der Form nehmen.

Die übriggebliebenen Zwiebeln, Paprika und den kleingeschnittenen Bauchspeck in die Form geben und anbraten.

Nun die Paprikapaste und das Tomatenmark zugeben, verrühren und kurz aufkochen lassen. Mit der Rinderbrühe ablöschen und die Spieße wieder in die Form legen.

Die Auflaufform von direkter auf indirekte Hitze stellen und mit einer zweiten Edelstahlform abdecken. Den Grill schließen und indirekt bei 180 Grad 2 Stunden köcheln lassen.

NN am 22. November 2024