

Schaschlik - der Klassiker vom Grill

VORBEREITEN

8
Std.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Spieße

Für die Marinade

125 ml Rotwein
1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt
2 Zweig(e) Thymian
1/2 Zwiebel
2 Esslöffel Olivenöl
Pfeffer

Für die Spieße

500 g Schweinenacken
100 g Bauchspeck
2 Zwiebeln
1 rote Paprika
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

6 Grillspieße

machst du "Hmmm".

- 1 -

Für die Marinade Knoblauch und Zwiebel schälen und grob hacken. Alle Zutaten für die Marinade in einer Schüssel miteinander vermengen.

- 2 -

Für die Spieße Schweinenacken in ca. 3 cm große Würfel schneiden und in die Marinade geben. Fleisch über Nacht in der Marinade ziehen lassen. Zwiebeln schälen, halbieren und die Hälften vierteln. Paprika halbieren, entkernen und in ca. 3 cm große Quadrate schneiden. Bauchspeck in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

- 3 -

Abwechselnd Fleisch, Speck, Zwiebel und Paprika aufspießen und für ca. 5 Minuten bei hoher Hitze auf dem Grill grillen. Auf dem Teller nach Wunsch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Saftiger Grillspaß vom Spieß: Schaschlik ist wohl einer der bekanntesten Grillklassiker. Saftig mariniertes Fleisch, krosser Speck, frische Paprika und aromatische Zwiebeln lassen dir das Wasser schon beim Auflegen auf den Grill im Mund zusammenlaufen. Erst macht es "Zischhh", dann