

# Russische Fleisch-Spieße

## **Für 6-8 Personen:**

2-3 kg Schweinenacken

## **Für die Marinade:**

750 ml Mineralwasser	5 EL Senf	4 große Zwiebeln
1 TL Cayennepfeffer	5 Lorbeerblätter	2 EL Ajvar
5 Knoblauchzehen	10 Wacholderbeeren	Saft von 1 Zitrone
1 Esslöffel Salz	1 Esslöffel Pfeffer	

## **außerdem:**

kleine rohe Zwiebeln

## **Für die Essig-Zwiebeln:**

5 große Zwiebeln	500 ml Gurkensud	Pfeffer, Salz
1/2 Bund Petersilie		

Das Fleisch in gulaschgroße Stücke schneiden. Für die Marinade alle Zutaten mischen und das Fleisch darin im Kühlschrank, 1-2 Tage ziehen lassen.

Vor dem Grillen das Fleisch etwas abtropfen lassen; sodann auf Spieße stecken. Am Anfang und am Ende eines Spießes jeweils eine kleine, halbe Zwiebel stecken. Die Spieße werden dann über direkter hoher Hitze für einige wenige Minuten gegrillt und dabei mehrfach gewendet. Das Fleisch ist gut, wenn es durch die Hitze schöne Röstaromen hat, beim Drucktest fest wirkt und nicht mehr weich im Kern ist. Durch die hohe Hitze und das ständige wenden, bekommen die Spieße Röstaromen und das Fleisch bleibt saftig. Durch die Marinade ist es wunderbar würzig.

## **Für die Essig-Zwiebeln:**

Die Essigzwiebeln zu den russischen Fleisch-Spießen bereitet man 12- 24 Stunden vor dem Essen zu. Dafür die geschälten Zwiebeln in Ringe schneiden und mit den Zutaten mischen. Marinade für die Zwiebeln zu, indem Ihr alle Zutaten vermischt.

Gegessen werden die Russischen Fleisch-Spieße direkt heiß vom Grill, zusammen mit den Essigzwiebeln. Passend dazu ist dann noch mehr Ajvar und Schmand zum Dippen und ein frisches Graubrot.

## **Tip:**

Diese Marinade lässt sich auch gut verwenden, um klassische Nacken- oder Holzfällersteaks zum Flachgrillen darin einzulegen.

NN am 20. April 2021