

# Iberico-Fleischspieß mit Paprika und Zwiebeln

## Für 4 Portionen:

1,2 kg Ibérico-Schweine-Nacken    2 rote Paprika    2 gelbe Paprika  
2 rote Zwiebeln    Salz, Pfeffer

Zunächst wird der Nacken pariert und von überschüssigem Fett befreit. Hier braucht man nicht gründlich vorzugehen; das Fett sorgt auch für einen intensiven Geschmack. Das Fleisch in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Paprika und Zwiebeln in ähnlich große Stücke schneiden. Alle Stücke sollten etwa gleiche Größe haben, damit der Fleischspieß gleichmäßig dick wird und gleichmäßig garen kann. Die Zutaten abwechselnd auf den Spieß stecken, großzügig salzen und pfeffern.

Den Grill zunächst auf 200 °C indirekte Hitze vorbereiten. Dafür die Briketts in Kohlekörben jeweils links und rechts auf dem Kohlerost platzieren, so dass der Spieß - wenn er mittig platziert ist - keine direkte Hitze abbekommt.

Zunächst wird der Spieß für rund 30 Minuten bei aufgesetztem Deckel indirekt gegrillt, so dass er gleichmäßig gart. Die Fleischstücke sollten eine Kerntemperatur von etwa 60 °C haben.

Dann zieht man die Kohlekörbe mittig unter dem Spieß zusammen und grillt den Fleischspieß jeweils 2 Minuten pro Seite direkt weiter, damit er ein Röstaromen bekommt. Die Kerntemperatur des Fleisches steigt dann auf 68 °C an und das Fleisch ist außen knusprig und innen saftig. Ibérico-Fleisch in dieser Qualität muss nicht zwingend durchgegart sein.

NN am 04. August 2022