

Schaschlik-Spieße vom Grill

2 kg Schweinenacken	100 ml Bier	200 g Mayonnaise
3 Gemüsezwiebeln	1 Zehe Knoblauch	2 Blatt Lorbeer
1 EL Tomatenmark	1 EL Senf	2 TL Salz
2 TL Kräuter der Provence		

Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln halbieren und in dünne Halbringe schneiden und den Knoblauch fein hacken.

Zwiebeln und Knoblauch in eine Schüssel geben und kräftig mit der Hand kneten.

Anschließend alle Gewürze, Bier, Mayonnaise, Tomatenmark und Senf dazu geben und gut vermischen.

Schweinenacken in mundgerechte Stücke/Würfel (ca. 3 cm) schneiden, in die Zwiebelmischung geben und wieder mit der Hand rein und alles gut ins Fleisch einmassieren.

Nun gebt ihr das Ganz im Idealfall über zwei Nächte in den Kühlschrank. Wenn ihr das Schaschlik also Sonntags essen wollt, bereitet ihr es am besten Freitags vor. Minimum sollte aber 6-7 Stunden sein.

Vor dem Grillen das Fleisch auf die Spieße spießen und dann ab damit auf den Schaschlikgrill oder jeden anderen Grill.

Fertig sind die Spieße, wenn sie von außen schöne Röstaromen haben. Dies hängt ab von der Hitze bzw. Menge an Kohle usw.

NN am 04. April 2024