

# Grillfackeln

## **Für 2 Personen:**

4 Schaschlickspieße    8 Sch. Schweinebauch    4 EL Barbecue Sauce sweet  
1 EL Gewürzmix        2 EL Teriyaki Sauce

Schaschlickspieße für 5 Minuten in Wasser legen.

Jeweils 2 Scheiben Schweinebauch auf einen Schaschlickspieß wickeln. Dabei den vorderen Teil des Schweinebauchs aufpieksen und den Rest fest um den Spieß wickeln.

Barbecue Sauce sweet, Gewürzmix und Teriyaki Sauce zu einer Marinade verrühren. Anschließend die Schweinebauch-Spieße großzügig damit bestreichen.

Die Spieße für ca. 15 Minuten auf den heißen Grill legen und von allen Seiten knusprig grillen.

Steffen Henssler am 26. Juli 2022