



Schaschlick (Community Rezept)

by Joscha Bastians



Dieses zarte, saftige Schaschlick ist für Jedermann ein Genuss! Ein fantastisches Communityrezept.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

- Schweinenacken abtasten nach verhärteten Fettstücken, Sehnen, Knorpel - oder Knochenresten und diese wegschneiden
- Das Fleisch in ca. 2cm große, quadratische Würfel schneiden
 - Bei breiten Spießen
 - Je breiter eure Spieße sind, desto größer können die Fleischstücke sein
- Aus den Gewürzen wird eine Gewürzmischung erstellt. Dazu werden Paprika, Koriander, Senfkörner, Cayenne Pfeffer, Petersilie und die Dillspitzen vermengt
 - Von dieser Gewürzmischung werden 2 ½ EL den 2kg Schweinenacken beigemengt
- Die Zwiebel in dünne halbe Ringe schneiden, mit der Gewürzmischung über dem geschnittenen Schweinenacken verteilen und ordentlich ca. 5-10min durchkneten
- Nachdem es durchgeknetet wurde, nun die Mayo, den ausgepressten Knoblauch und die Lorbeerblätter unterheben und abgedeckt 1 Tag lang im Kühlschrank Ruhen lassen
- Das Fleisch aufspießen und anschließend kann es schon auf den Grill. Dazu gibt es mehrere Möglichkeiten.
Z.B.
 - Mit Holzkohle auf einem Mangalgrill (Dort drehen die Spieße automatisch)
 - Auf der Prime Zone (Dazu wird ein Windschutz benötigt, worauf die Spieße abgelegt werden)
 - Im Grill Innenraum, mit 1 oder 2 Rippchenhaltern o.ä.
- Grilleinstellungen Gasgrill für:
 - Prime Zone voll aufgedreht
 - Bei einem 4 Brenner die beiden inneren Brenner voll aufgedreht

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Einstechthermometer
- Messer
- Spieße
- Marinadenhandschuhe

Zutaten: 4-6 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
2 kg	Schweinenacken
4	Zwiebeln
1 Glas	Mayo
3	Knoblauchzehe
5 EL	Paprika edelsüß
1 EL	Koriander
2 EL	Salz
1 EL	Pfeffer
1 EL	Senfkörner
1 TL	Cayennepfeffer
2-3	Lorbeerblätter
3 EL	Petersilie
3 EL	Dillspitzen

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)

- Je größer die Fleischstücke sind, desto saftiger werden sie auch (Dazu werden dicke Spieße benötigt)

- Je länger die Fleisch, Zwiebel, Gewürzmasse durchgeknetet wird, desto zarter wird das Schaschlick

- Sollten sich manche Fleischstücke am Spieß immer wieder nach unten drehen, also die gleiche Seite der Hitze ausgesetzt sein, dann müsst ihr das Stück abschneiden, sonst verbrennt es euch (Oft bei dünnen Spießen der Fall)

-
8. Die Spieße sollten auf der Primezone alle 20sek gedreht werden, da sie sonst an manchen Stellen verbrennen. Im Innenraum des Grills reicht es, wenn sie alle 40-60sek gedreht werden.
Das Schaschlick mit kleinen Stücken ist gut, wenn alle Seiten die gewünschten Röstaromen erhalten haben bzw. eine Kerntemperatur von mind. 63°C haben, besser ca. 70-75°C

