



Schaschlik vom Grill

by Joscha Bastians



Zubehör:

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

- Schneidebrett
- Kernthermometer
- Schüssel
- Marinadenhandschuhe
- GN Behälter o.ä.
- Windschutz mit Spießen o.ä.
- Messer
- Gewürzmühlen

Zutaten: 4 Portionen

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

Menge	Lebensmittel
1kg	Schweinenacken
3	Rote Zwiebeln
100ml	Teriyaki Soße
1 EL	Sesam
50ml	Weißwein
½	Zitrone
1 TL	Chiliflocken
1 Hand	Petersilie
1 Glas	Wasser m. CO2
2 TL	Salz & Pfeffer

Tipps:

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

- Die Zwiebeln vorab mit Salz ordentlich verkneten, damit möglichst viel Saft austreten kann (Shaschlick wird saftiger & aromatischer)

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Den Schweinenacken von überschüssigem Fett, Sehnen und Knorpel befreien
2. Das Fleisch in gleich große ca. 2-4cm dicke Stücke (je nach Spieß) und die Zwiebel in dünne Halbringe schneiden (je dünner, desto besser)
3. Die Zitrone halbieren und die Petersilie ganz fein hacken
4. Den Weißwein und den Zitronensaft über das Fleisch geben und gut durchkneten
5. Das Fleisch in den GN Behälter geben, darüber die Zwiebeln verteilen und die restlichen Zutaten darüber geben bis auf das Sprudelwasser. Nun alles gut vermengen und am Ende das Wasser darüber verteilen
Das Schaschlik ca. 24 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen zum Durchziehen
6. Jetzt könnt ihr den Grill z.B. die Feuertonne schonmal vorheizen oder den Windschutz auf eure Sizzle Zone stellen
7. Die Fleischstücke aufspießen und auf den Grill legen. Dabei immer wieder drehen, bis ihr von außen eure gewünschten Röstaromen gesammelt habt. (Kerntemperatur mind. 75°C, wenn es durch sein soll, 80°C)

Lasst es euch schmecken.