

Schaschlikspieße

Zutaten für 6 - 8 Stück:

- Holz-Schaschlikspieße
- 400 g Schweine-Nackensteaks
- 80 ml Pils
- 1 TL „rische's Bratenduft“
- 1 TL Zwiebelgranulat
- ½ TL Pfeffer
- ½ TL Ingwer gemahlen
- je 1 rote, gelbe und orange Paprika
- Salz
- 2 EL Rapsöl
- 1 Prise Paprika edelsüß
- 1 rote Zwiebel
- etwas Rotweinessig

Zubereitung:

- Holzspieße in Wasser einweichen, damit sie unter dem Grill nicht anbrennen.
- Schweine-Nackensteaks in mundgerechte Stücke schneiden.
- Marinade aus Bier, „rische's Bratenduft“, Zwiebelgranulat, Pfeffer und Ingwer anrühren und die Fleischstücke 2-3 Stunden darin durchziehen lassen.
- Backofen auf Grillfunktion vorheizen / Backblech mit Backpapier auslegen.
- Paprika vierteln, entkernen, in ca. 2 cm lange Streifen schneiden und mit Salz würzen.
- Öl in einer Pfanne erhitzen, Paprika darin bei milder Hitze 8-10 Minuten weich schmoren lassen und mit Paprikapulver bestreuen.
- Zwiebel vierteln, und in Spalten teilen – mit Salz und 2-3 Tropfen Rotweinessig würzen.
- Das marinierte Fleisch, die geschmorten Paprikastreifen und die Zwiebeln abwechselnd auf ca. 6-8 Spieße stecken und im vorgeheizten Backofen ca. 6-8 Minuten grillen. Zwischendurch wenden.