

## Ruck – Zuck und fertig!

### TURBO - SCHASCHLIK!

#### Sie benötigen:

3 kg	Schweinefleisch, empfehlenswert aus Nacken oder Schulter
1 EL (ca. 45 g)	Salz
1TL	Kurkuma
2 TL	Pfeffer schwarz
1 EL	Paprika edelsüß
1	Zwiebel
1	Apfel grün, säuerlich
1 Glas (ca. 250 ml)	Mineralwasser mit viel Kohlensäure
2 TL	Olivenöl oder Pflanzenöl nach Geschmack
Optional:	1 – 2 TL Cumin (Kreuzkümmel) gemahlen
	1 – 2 TL Kräuter trocken nach Geschmack

Schneiden Sie das Fleisch in ca. 2,5 x 2,5 cm große Würfel.

Mischen Sie die Gewürze in einem separaten Behälter zusammen. Verfeinern Sie die Gewürzmischung weiterhin nach Geschmack mit 1 – 2 EL getrockneten Kräutern wie z.B. Oregano, Basilikum, Rosmarin usw. Geben Sie 2 TL Olivenöl oder Pflanzenöl Ihrer Wahl bei.

Pürieren oder reiben Sie auf einer feinen Reibe die Zwiebel und den Apfel. Geben Sie das Zwiebel-Apfel-Püree in ein Sieb und platzieren Sie das Sieb über das Behältnis mit der Gewürzmischung. Gießen Sie das Mineralwasser über das Püree. Rühren Sie dabei die Masse vorsichtig durch, damit die Flüssigkeit in die Gewürzmischung gelangen kann. Der (im Sieb) gebliebene Rest von dem Püree wird nicht mehr benötigt.

Rühren Sie die Marinade durch und geben Sie diese über die Fleischwürfel. Zur besseren Aufnahme der Gewürze, mengen Sie das Fleisch mit der Marinade gut aber vorsichtig durch. Zum Schluss drücken Sie das Fleisch in der Schüssel leicht an, so dass die Fleischstückchen durch die hervorkommende Soße leicht bedeckt sind.

Das Fleisch mariniert solange Sie alles Weitere für das Grillen vorbereiten, d.h. 30 – 60 min.

Ziehen Sie das marinierte Fleisch auf die Schaschlikspieße. Bitte pressen Sie die Fleischstücke nicht allzu sehr auf dem Spieß zusammen.

Legen Sie die Fleischspieße über die durchgeglühte Grillkohle und grillen Sie den Schaschlik ca. 6 – 10 min. Wenden Sie die Spieße in regelmäßigen Abständen, bis das Fleisch eine leicht goldgelbe Farbe annimmt. Die Grillzeit hängt auch von der Intensität der Glut, sowie der Beschaffenheit Ihres Grills ab.

Falls möglich, messen Sie die Temperatur im Inneren des Fleisches mit einem Thermometer. Der Garpunkt des Fleisches liegt bereits bei 64°C. Bitte achten Sie darauf, das Fleisch nicht über 85°C zu erhitzen, da sonst das Fleisch trocken wird und an Geschmack verliert!

Den Garpunkt können Sie auch kontrollieren, indem Sie ein Stück Fleisch anschneiden. Das Fleisch sollte im Innern rosa und saftig sein!

**Unsere Empfehlung:**

Probieren Sie auch Schaschlik aus Rinderfilet. Salzen Sie das Filet ausreichend und würzen Sie es mit Pfeffer – mehr nicht. Damit die Fleischstückchen schön saftig im Innern bleiben, ist die Grillzeit bei dieser Variante etwas kürzer, als bei dem Schweinefleisch. Um dem Schaschlik einen zusätzlich appetitlichen Geruch zu verleihen, verfeinern Sie das Rinderfilet angemessen mit Kräuterbutter, welche mit Knoblauch, rotem Pfeffer und wohlriechenden Kräutern (z.B. Rosmarin) versetzt wurde.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und Erfolg bei der Zubereitung!

Guten Appetit!