



Rubrik: Fleischspieß

## Fleischspieße vom Grill (Balkanart)

Fleischspieße, bei uns vor allem unter dem Namen Schaschlik bekannt, auf dem Balkan heißen sie Raznjici, sind weit verbreitet und die Vielfalt der Rezepte und Zubereitungsarten ist riesig. Man kann die unterschiedlichsten Fleischsorten verwenden und auch mit Gemüse kombinieren. Verwendet man unterschiedliche Fleischsorten auf einem Spieß, dann sollte man auf die Garzeiten achten. Eine Kombination aus Hühnerbrust und Schweinenacken würde nicht funktionieren, da das Hähnchen längst trocken und das Schweinefleisch noch nicht gar ist. Als Gemüse eignen sich Paprika, Zwiebeln, Kirschtomaten oder aber auch Zucchini oder Aubergine. Ich habe mich für eine Mischung aus Schweinenacken und Putenoberkeule, mit Zwiebel und Paprika entschieden. Außerdem werden die Fleischsorten in zwei verschiedenen Marinaden mariniert. Aber ohne Fleiß kein Preis. Richtig gute Fleischspieße machen schon ein wenig Arbeit. Glaubt mir, es lohnt sich. Ihr und eure Gäste werden begeistert über das Geschmackserlebnis sein.

Am Anfang eines jeden Fleischspießes steht die Zwiebel. Der Saft der Zwiebel macht das Fleisch zart und weich. Also am Vortag, das Fleisch sollte min. 24 Stunden marinieren, die Zwiebeln schälen und schneiden. Die geschnittenen Zwiebeln in eine Schüssel oder einen Gefrierbeutel geben, ordentlich salzen und durchkneten.

Durch das Salzen tritt der Zwiebelsaft aus, vermischt sich dann besser mit der Marinade und gibt den Spießen einen kräftigen Geschmack.



Ich habe für den Schweinenacken (ca. 0,7kg) folgende Marinade hergestellt:

- 3 Zwiebeln (siehe oben)
- 5 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose passierte Tomaten
- 1 EL naturtrüben Apfelessig
- 1 EL braunen Zucker
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Majoran, Thymian (nach Geschmack), Alles gut umrühren.



Die zweite Marinade, für die Putenoberkeule, besteht aus:

- 3 Zwiebeln (siehe oben)
- 5 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1-2 Becher Schmand (je nach Fleischmenge)
- 1 EL naturtrüben Apfelessig
- 1 EL braunen Zucker
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Majoran, Thymian (nach Geschmack), Alles gut umrühren.



Jetzt wird das Fleisch geschnitten. Es empfiehlt sich, das Fleisch in Würfel mit einer Größe von ca. 3cm zu schneiden. Größere Stücke brauchen länger um zu garen, kleinere werden allerdings auch schneller trocken.

Der Schweinenacken ist relativ schnell geschnitten. Für die Putenoberkeule benötigt ihr ein wenig mehr Zeit, aber am Ende werdet ihr vom Geschmack belohnt. Löst als erstes die Haut der Putenoberkeule ab. Dann muss der Knochen ausgelöst werden. Ihr braucht ein richtig scharfes Messer dazu. Dann schneidet ihr die Putenoberkeule ebenfalls in Würfel mit einer Größe von ca. 3cm.



Jetzt kommt zusammen, was zusammen gehört, Fleisch und Marinade. Das Putenfleisch geht ihr in die Schmand-Marinade, das Schweinefleisch in die Tomaten-Marinade.

Die Marinaden geben nicht nur den besonders leckeren Geschmack, sondern sorgen auch dafür, dass das Fleisch schön zart wird. Zieht Küchenhandschuhe an, oder greift herzhaft hinein und knetet die Marinaden schön in das Fleisch. Dann geht es mindestens über Nacht in den Kühlschrank zum Ruhen und Ziehen.

Ihr seht, die Vorbereitung für einen richtig guten Fleischspieß ist schon aufwendig, aber jetzt geht es richtig los. Naja, erst müssen noch Zwiebeln geschält und Paprika entkernt werden. Die Zwiebeln und die Paprika schneidet ihr in entsprechend große Stücke, wie auch euer Fleisch geschnitten ist. Das Fleisch wird nun aus der Marinade entnommen und ein wenig trocken getupft. Überschüssige Marinade könnte in eure Glut tropfen und für einen unangenehmen Geschmack sorgen oder auf dem Grill karamellisieren und verbrennen. Ich habe das Fleisch aus der Marinade gepult und zwischen zwei Lagen Küchenrolle von der überschüssigen Marinade befreit. Aber jetzt geht es los. Natürlich könnt ihr eure Spieße willkürlich anordnen.



Damit alle das gleiche Geschmackserlebnis haben, bin ich folgendem Schema gefolgt:

Kirschtomate, Putenfleisch, Schweinefleisch, Zwiebel, Paprika, Putenfleisch, Schweinefleisch, Zwiebel, Paprika, Putenfleisch, Schweinefleisch, Zwiebel, Paprika, Putenfleisch, Schweinefleisch, Zwiebel, Paprika, Kirschtomate....., nächster Spieß..... puh :-)





In der Zwischenzeit habt ihr sicher euren Grill angeheizt. Denn jetzt kommt der Moment, nach all dem Mühen, eure Spieße zu garen. So wie ich, habt ihr bestimmt auch keinen Mangalgrill, bei dem man die Spieße einhängen und uneingeschränkt drehen kann. Also ist etwas Vorsicht geboten, die Spieße auf dem heißen Rost zu garen. Ich ziehe bei den Spießen Metallspieße vor, da diese zusätzlich Temperatur in das Innere leiten. Allerdings ist es immer ein wenig tricky, den kompletten Spieß zu drehen um ihn rundherum zu garen. Hier hat sich eine Kombination aus Grillhandschuh und Grillzange bestens bewährt. Es empfiehlt sich auch, zwischen direkter und indirekter Hitze zu wechseln. Die Spieße brauchen schon ihre Zeit um durchzugaren.



Also braucht ihr wie so oft Geduld, Geduld, Geduld und müsst drehen, drehen, drehen, denn außen schwarz und innen roh ist wie immer keine Option.

Eine sichere Möglichkeit besteht darin, die Spieße schön braun und knusprig anzugrillen und dann in Alufolie zu verpacken. So können die Spieße in der indirekten Hitze in Ruhe garziehen und werden im eigenen Saft gegart auf jeden Fall nicht trocken. Aber wie gesagt, mit viel Geduld und oftmaligem Drehen, bekommt man die Spieße auch so zart und gar. Ich stecke mir immer einen extra Spieß mit einigen Fleischstücken auf, so kann ich mehrmals probieren wie weit das Fleisch gegart ist.



Zusammen mit Cevapcici und Fladenbrot serviert ihr euren Gästen eine leckere Balkan - Grillpfanne. Natürlich darf dabei das obligatorische Ajvar nicht fehlen. Abgerundet wird das Ganze durch einen herzhaften Schopska Salat. Die Rezepte für Cevapcici und Schopska Salat findet ihr ebenfalls auf meiner Seite.

Viel Spaß beim Nachgrillen!