

Grillfackeln

21. Juni 2010 |  Autor [Leroy](#)



Hallo Welt! Haben Sie schon mal Schweinebauch gegrillt? Ich will vorweg schicken, dass ich bei Schweinebauch etwas penibel bin, dann wird das durchaus zu einer Delikatesse. Ich entferne vor dem Grillen die Schwarte und alle Knochen und lege die Streifen über Nacht ein (wie genau, das erkläre ich unten). Eine Sache, die mir schon lange im Kopf herumging, war, diesen Bauch in dünne Streifen zu wickeln und einmal eine persönliche Antwort auf die vielen abgepackten und häufig mit Geschmacksverstärkern behandelten Grillfackeln zu haben. Ich war total begeistert, aber viel wichtiger: mein Sohn und die beste Ehefrau von allen waren noch viel begeisterter. So wird's gemacht... 😊

Zutaten für ca. 22 Spieße (3 Personen):

- ca. 500 g Schweinebauch in ca. 8 dünne Scheiben geschnitten und von Schwarte und Knochen befreit
- 1 Gemüsezwiebel
- Eine kleine Hand voll schwarzem Pfeffer
- Paprika, Salz
- Pflanzenöl
- Holzspieße, klein

Zubereitung:

Marinieren

- Am Vortag die Bauchscheiben in möglichst gleichmäßige Streifen schneiden, ungefähr 0,5 x 0,5 cm dick
- Diese Streifen mit Salz und Paprika würzen



- Die Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden
- Die Pfefferkörner in einen Mörser geben und grob zerstoßen
- Den Boden einer GN Schale mit Zwiebelringen, etwas Pflanzenöl und zerstoßenem Pfeffer bedecken



- Mit Bauchstreifen füllen (einschichtig)



- Hierauf wieder Zwiebeln, Pfeffer und Pflanzenöl geben und eine zweite Schicht Bauchstreifen auflegen
- Als letzte Schicht nochmals Pfeffer, Zwiebeln und Pflanzenöl geben und mit einer Klarsichtfolie bedecken und mit dem GN Deckel verschließen
- Alternativ einen Plastikbeutel zum Marinieren verwenden
- Im Kühlschrank über Nacht marinieren

Grillfackeln vorbereiten



- 1 Stunde vor dem Grillen die Spieße vorbereiten
- Hierzu die Streifen einzeln entnehmen, Marinade grob abstreifen und mit einem Plattireisen oder Fleischhammer flach klopfen

Sie können gerne die gezackte Seite des Fleischhammers verwenden, dann werden die Gewürze noch besser in das Fleisch getrieben. Machen Sie sich keine Sorgen um den Bauchstreifen, der hält ordentlich was aus (im Gegensatz zu Kalbsschnitzel beispielsweise

- Dann die Spitze eines Holzspießes in das Ende des Bauchstreifens stechen und den Streifen dann anfangs vorsichtig, später kräftiger um den Spieß wickeln



- Das Ende des Streifens festdrücken
- Wenn der Spieß unten zu knapp wird, sollten Sie während dem Wickeln immer wieder das bereits aufgewickelte Fleisch ans obere Spießende schieben
- Wenn es nicht gleich klappt: üben – üben – üben 😊
- Wenn Sie fertig sind, sollten die Spieße dann so aussehen:



- Nun den Grill anheizen und die Spieße von oben und unten kräftig brutzeln lassen, dadurch verliert sich viel vom Fett

Vorsicht, es raucht etwas und gilt allgemein als ungesund, wenn Fett in die Glut tropft, entscheiden Sie daher für sich, ob Sie ggf. in einer Grillschale grillen wollen. Ich bin da zu

sehr Geschmacksfetischist und verwende keine Grillschalen, aber das muss nicht für Sie gelten



- Den Bauch schön dunkel und brutzelig grillen, dabei wird das Fett gut ausgelassen
- Zu den Spießen passt ein grüner Salat, ein paar Scheiben Brot und je nach Geschmack eine leckere Sauce (wir hatten gestern Steaksauce von KRAFT, die war nicht schlecht) oder eine selbstgemachte Salsa
- Aber: probieren Sie den Spieß einmal pur ohne alles. Sie werden feststellen, dass die Marinade alleine schon ausreicht und die Spieße ohne Sauce total lecker schmecken

Vielleicht konnte ich ja den einen oder anderen Schweinebauch-Phobiker überzeugen, sich darauf einmal einzulassen. Glauben Sie mir, es lohnt sich! Guten Appetit wünscht Ihnen Leroy! 😊

📁 Veröffentlicht in [Buffet & Fingerfood](#), [Fleisch](#) | 📄 Schlagworte: [Grillen](#)