

Russischer Schaschlik

ZUTATEN FÜR 6:

- 2 kg Schweinenacken
- 600 g Zwiebel
- 700 g Frische Tomaten
- 200 ml Mineralwasser
- 6-7 Lorbeerblätter
- 4-5 EL Essig Essenz 25%
- 15 g / 3 EL Schwarzer Pfeffer
- 1 Handvoll Frischen Basilikum
- 1 TL Cayennepfeffer oder Paprikapulver Scharf
- 1 Handvoll Frischen Thymian
- 30 g Salz
- Salz und Pfeffer



SO WIRD'S GEMACHT:

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in tischtennisballgroße Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Alle Zutaten mit Fleisch und Zwiebeln in einen passenden Topf oder ein Gefäß geben und ordentlich mischen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Optional kann man auch ein oder zwei Becher Kefir dazugeben. 24 St. marinieren lassen.

Mehrere Fleischstücke am besten auf einen Metallspieß spießen. Ich benutze am liebsten Buchenholzkohle. Die Spieße auf den Mangal Grill geben und grillen, bis das Fleisch gar ist. Die Spieße mehrmals wenden, damit das Fleisch nicht anbrennt.

приятного аппетита! | Guten Appetit!



ANDREJ | Russland – Team Sales Consultant

Schaschlik ist ein recht spießiges Gericht, aber super lecker!