



Moldawische Schaschlikspieße

ŞAŞLÂC

Ein Grillklassiker, der wohl kaum der einführenden Worte bedarf. Bier und Mineralwasser machen das Fleisch wunderbar zart. Sie können es bei Bedarf auch ein bis zwei Tage marinieren.

5-6 Portionen:

1250 g mageres Schweinefleisch, 6 mittelgroße Zwiebeln, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 5 Lorbeerblätter, 1 L helles Bier, 250 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Das Schweinefleisch in kleine, gleichmäßige Würfel schneiden. Die Zwiebeln abziehen, halbieren, jede Hälfte noch einmal vierteln. Die Zwiebelsegmente sollten etwa Höhe und Breite der Schweinefleischwürfel haben, mit denen sie später aufgespießt werden. Fleisch und Zwiebeln schichtweise in einen Topf legen. Jede Schicht mit etwas Salz und Pfeffer würzen und die Lorbeerblätter dazwischen legen. Bier und Mineralwasser zusammengießen. Soviel über das Fleisch geben, dass es knapp bedeckt ist. Mindestens vier Stunden, besser über Nacht kühl stellen.



Zum Grillen steckt man Fleisch und Zwiebeln nebeneinander auf Holzspieße. Über Holzkohlenglut (Abstand etwa zehn bis zwölf Zentimeter) grillen. Dabei immer wieder mit der Marinade bestreichen. Die Grillzeit hängt von der Hitze der Glut, dem tatsächlichen Abstand zur Glut und von der Dicke der Fleischwürfel ab. Probieren Sie einen Würfel, um den Gargrad zu ermitteln.

TIPP:

- Bei Grillspießen das Fleisch locker aufspießen, damit die Hitze gleichmäßig überall hin kommt. Ansonsten sind die Würfel außen evtl. verbrannt, innen aber noch roh.