

Schweinerücken Fackeln

Zutaten für 4 Personen

Marinade

- * 1 Tl Fenchelsaat
- * 2 Tl edelsüßes Paprikapulver
- * 0.5 Tl rosenscharfes Paprikapulver
- * 0.25 Tl Cayennepfeffer
- * 125 ml Öl
- * Pfeffer
- * Salz, grob
- * Holzspieße oder Metallspieße
- * 8 Scheiben Schweinebauch,
(ohne Schwarte und Knorpel, 1/2 cm dick geschnitten, á ca. 100 g)



Zubereitung

Für die Marinade

1. Fenchelsaat in einer Pfanne ohne Fett anrösten, dann in einen Mörser geben und fein zerstoßen.
2. Beide Paprikapulver, Cayennepfeffer und Öl zugeben und alles zu einer glatten Paste verreiben, mit Pfeffer würzen.
3. Die Holzspieße 30 Minuten in kaltes Wasser legen. Schweinebauchscheiben zwischen 2 Lagen Klarsichtfolie mit einem Plattiereisen oder einer schweren Pfanne flach klopfen.
4. Zum Aufwickeln jeweils ein Ende einer Fleischscheibe auf einen Spieß stecken und bis ca. 2 cm an das Ende schieben. Fleisch spiralförmig, leicht überlappend eng um den jeweiligen Spieß wickeln. Am Spießende feststecken. Spieße in eine flache Schale legen, gleichmäßig mit der Würzpaste bestreichen.
5. Mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank marinieren.
6. 1 Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Spieße mit Salz würzen.
7. Grill vorheizen und ca. 10 Minuten grillen, zwischendurch wenden.

Guten Appetit!