

Schaschlik (georgischer Fleischspieß)

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Schweinefleisch
- Für die Marinade:
- Öl
 - etwas Schnaps (Korn oder einen georgischen Chacha)
 - Lorbeerblätter
 - Salz
 - Pfeffer
 - eine große Zwiebel
- Ansonsten:
- ein Grill und Brennstoff
 - Spießler für das Fleisch

Zubereitung

Das Fleisch wird in 3 cm x 3 cm x 3 cm dicke Stücken geschnitten und 24 Stunden mariniert.

Das Fleisch wird dann aufgespießt. Holzspieße sollten vorher eine Stunde gewässert werden, damit sie beim Grillen nicht verbrennen.

Georgischer Schaschlik ist ein reiner Fleischspieß.

Natürlich kann man aber auch Paprikastücken oder Zwiebelscheiben aufspießen und/oder die Fleischstückchen mit Bacon umwickeln.

Die Fleischspieße werden bei starker Hitze 10 Minuten gegrillt.



Anrichtung

Zum Schaschlik passt Chachapuri (georgische Hefeteigtaschen, gefüllt mit Käse). Auch gebratene Auberginenscheiben mit Walnusspaste schmecken vorzüglich dazu.

