

**Kochen**

**Martin Gehrlein**

**Mittwoch, den 10.08.2022**

**Schaschlikspieße mit Meersalzkartoffeln und Paprikasoße**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Kartoffeln**

- 1 kg Kartoffeln, z. B. Drillinge
- 200 g Salz
- 50 g Meersalz, nach Belieben
- 1 Lorbeerblatt

**Für die Schaschlikspieße**

- 1 EL Salz
- 1 EL Pfeffer
- 3 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 EL Zucker
- 3 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln, mittelgroß
- 2 Paprikaschoten, rot und gelb
- 1,2 kg Schweinenacken

**Paprikasoße (Mojo Rojo)**

- 2 Paprikaschoten, rot
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 1 EL Tomatenmark
- 100 ml Olivenöl
- 2 EL Balsamessig, hell
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- etwas Salz

**Außerdem**

Schaschlikspieße aus Holz oder Metall  
oder Rosmarinstiele

**Zubereitung**

- 1. Für die Schaschlikspieß** zunächst Holzspieße oder Rosmarinstiele in lauwarmen Wasser ca. 20 Minuten einweichen.
2. Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zucker gut mischen. Mit dem Öl verrühren.
3. Zwiebeln abziehen. Paprika putzen, halbieren, entkernen und abrausen.
4. Das Fleisch in gleichmäßig große Stücke schneiden. Zwiebel halbieren und die einzelnen Segmente ablösen. Paprika und Zwiebeln entsprechend der Fleischstücke schneiden. Es sollte alles ungefähr gleich groß sein, damit der Spieß auf dem Grill gleichmäßig gart.
5. Fleischstücke, Zwiebeln und Paprika abwechselnd auf die vorbereiteten Holzspieße stecken.
6. Die Schaschlikspieße mit dem Gewürzmix rundum bestreichen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen (je länger desto besser).
- 7. Inzwischen die Kartoffeln** gründlich abrausen. Kartoffeln in einen Topf geben und mit so viel Wasser auffüllen bis knapp vollständig bedeckt sind. Salz und Meersalz zugeben, abdecken und ca. 20 Minuten auf dem Grill oder Herd garen.
- 8. Die Schaschlikspieße** auf dem Grill, indirekt, ca. 15 Minuten von allen Seiten garen.



- 9. Für die Paprikasoße** Paprika putzen, vierteln, entkernen und abbrausen. Paprika in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Chilischote halbieren, ebenfalls entkernen und grob hacken.
10. Paprika auf der Hautseite und Zwiebelhälften mit der Schnittseite nach unten in einer Grillschale ca. 5 Minuten rösten.
11. Die vorbereiteten Zutaten mit Tomatenmark, Olivenöl, Essig Paprikapulver, Kreuzkümmel und Salz fein pürieren. Ist die Soße zu pastenartig, noch mit etwas, Essig oder Olivenöl geschmeidiger rühren.
- 12. Die Kartoffeln** abgießen. Kartoffeln zurück auf den Grill oder Herd stellen und offen, bei indirekter Hitze oder bei schwacher Hitze ausdampfen lassen.
13. Den Topf mit den Kartoffeln gelegentlich schütteln, damit die Kartoffeln gleichmäßig trocknen können. Dabei bildet sich nach kurzer Zeit eine feine Salzkruste und die Kartoffeln werden leicht runzelig. **14. Schaschlikspieße** kurz vor dem Servieren nochmal 1-2 Minuten direkt grillen, damit sich noch mehr Röstaromen bilden.
15. Spieße, mit Kartoffeln und Paprikasoße anrichten. Dazu passt Tomaten- oder grüner Salat.