

Kochen

Martin Gehrlein

Mittwoch, 07.08.2024

Schweinebauch-Fackeln mit Curry-Paprika-Marinade (Rub)

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Marinade (Rub)

2 TL Kreuzkümmelsaat
1 TL Chiliflocken
etwas Salz, grob
2 TL Currypulver
3 TL Paprikapulver, edelsüß
4-5 Knoblauchzehen

Für die Grillfackeln

8 Scheiben Schweinebauch (je ca. 1,5 cm dick)
Außerdem
8 Holzspieße, lang
Einweghandschuhe

Zubereitung

1. Die Holzspieße ca. 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen, damit sie beim Grillen nicht verbrennen.
2. **Für den Rub** Kreuzkümmel, Chiliflocken und 1 TL Salz im Mörser fein zerkleinern.
3. Curry- und Paprikapulver untermischen und den Rub beiseite stellen. Knoblauch abziehen und beiseitestellen.
4. **Für die Grillfackeln** die Fleischscheiben von Schwarte und Knorpel befreien und die Scheiben der Länge nach jeweils in 3 oder 4 Streifen schneiden.
5. Fleischstreifen und Rub in eine große Schüssel geben. Knoblauch dazu pressen oder reiben. Den Rub mit den Händen in das Fleisch massieren.
6. Einen Fleischstreifen auf einen Holzspieß stecken und an das stumpfe Spießende ziehen, Streifen eng und ohne Abstand um den Spieß wickeln, das Ende jeweils feststecken und mit einem neuen Streifen ebenso fortfahren. So weiterverfahren, bis alle Fleischstreifen aufgespießt sind.
7. Grillfackeln auf den heißen Grillrost legen und indirekt unter häufigem Wenden etwa 25-30 Minuten goldbraun grillen.