

Original Schaschlik Spiesse (Mzwadi)

Kaukasus (für 4 Personen)

Zutaten:

- 1 bis 1.2kg durchzogenes Schweinefleisch am Stück, z.B. ein Schweinshalsbraten oder Nacken
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Tomaten
- 5 Esslöffel Weissweinessig
- 1 Handvoll grüne Gartengewürze (Basilikum, Thymian etc.)
- 1 Handvoll getrocknete Lorbeerblätter
- ca. 3dl preisgünstiger Rotwein
- Zitronensaft
- Salz
- scharfer Pfeffer und/oder Chiliflocken
- grosse Metallspiesse

Vorbereitung:

- Das Fleisch in grosszügige Würfel schneiden (ca. 4cm)
- Die Marinade herstellen aus:
 - Zwiebeln in schmale Ringe geschnitten
 - in Würfel geschnittene Tomaten
 - Essig
 - reichlich Zitronensaft
 - Knoblauch kleingeschnitten
 - grüne Gewürze kleingeschnitten
 - Lorbeerblätter
 - reichlich Salz
 - Pfeffer und/oder Chili
- In einer genügend grossen Schale die Fleischwürfel in die Marinade geben. Dann von Hand lange und intensiv gut einmassieren, so dass die Zwiebeln ihren Saft abgeben. Mit Rotwein auffüllen, bis das Fleisch bedeckt ist.
- Mit einem passenden Teller zudecken und diesen beschweren. Min. 1 Tag im Kühlschrank marinieren.

Zubereitung:

- Die Fleischwürfel von Hand vom Gemüse trennen und gut abtropfen. Am besten noch trocken tupfen mit Haushaltpapier.
- Dann nicht zu eng auf die Spiesse stecken.
- Die Spiesse bei min. 200°C auf dem Grill allseitig gut grillen aber nicht verbrennen. Total ca. 15 Minuten.

Tipp:

- Man findet grundsätzlich zwei Schaschlik Varianten:
 - Das Original, sehr lange in saurer Zwiebelmarinade eingelegt, gegrillt ohne Gemüse und nach dem Grillen nicht in Sauce gelegt.
 - Die westliche Imbissbudenversion, direkt gegrillt gemischt mit Peperoni und Zwiebeln und dann in "Ketchup-Pampe" geköchelt. Ähnlich wie bei Currywurst.
- Wohl keine Frage, welche Version ich bevorzuge 😊
- Die Marinade muss sauer sein. Deshalb: Tomaten, Essig, Zitrone, Wein. Dadurch wird das Fleisch zart und trocknet nicht aus beim Grillen.
- Beilage: Reis, Brot, Salate. Mir gefällt ein Curry-Reis-Salat.
- Es heisst, die Marinade, v.a. die Zwiebeln, könne man aufwärmen und zum Spiess servieren. Ich mag das nicht. Die Marinade ist ausgelaugt und schmeckt nicht wirklich. Also entsorgen...

