



flotte-Schnitte.de



Die Zutaten:

6 – 12 Scheiben Bauchfleisch (je nach Größe),
dünn geschnitten

- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 EL Paprika (edelsüß)
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- ½ TL Oregano
- 1 Lorbeerblätter
- 1 Msp. Thymian
- 1 Msp. Knoblauchpulver
- 6 EL Olivenöl
- 6 Holz- oder Metallfleischspieße



Tipp:

Wenn man Grillfackeln öfter selber machen möchte empfiehlt es sich mehr von der Gewürzmischung (Rub) zu machen und diese in einem Schraubglas zu lagern.



QR-Code scannen und Video schauen!



Grillfackeln

selber machen



Die Zubereitung:

- Holzspieße wässern, Metallspieße einölen.
- Die Gewürze alle in einen Mörser oder eine Gewürzmühle geben und fein mahlen.
- Eine Bauchfleischscheibe am oberen Ende auf einen Spieß aufspießen, 1 ½ bis zwei Drehungen um den Spieß wickeln und erneut aufspießen. Fortfahren bis der Bauch auf dem Spieß ist. Wenn es kleine Scheiben sind eine zweite aufspießen und so wie die erste aufwickeln.
- Die fertig aufgespießten Fackeln mit Öl bepinseln und mit der Gewürzmischung bestreuen.
- Grillen.

Alternative Zubereitung:

- Man kann die Bauchfleischscheiben auch vor dem Wickeln mit dem Öl bepinseln und dann mit der Gewürzmischung bestreuen. Ich empfehle hier allerdings sie nur von einer Seite zu würzen, da es sonst zu würzig werden könnte.
- Bacon Freunde können den Bauch auch mit Bacon belegen und dann aufspießen und aufwickeln. Hier würde ich das Fleisch allerdings einfach mit etwas Salz, Paprikapulver und Pfeffer würzen.

