

FRÄNKISCHE TAPAS



Schaschlik

Zutaten:

Schweinefleisch oder Pute
geräucherte Bauchscheiben
Zwiebeln und Paprika
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Fleisch und Gemüse in etwa gleich große Stücke schneiden und abwechselnd auf Grillspieße stecken.

Die Fleischspieße müssen von allen Seiten gebraten werden. Um festgebratenes vom Rost zu lösen, nehme ich beim Drehen der Spieße einen Pfannwender zu Hilfe.

Die Schaschlik kommen ganz ohne Soße aus und werden mit einem Brötchen gegessen.

Tipp: Lamm- und Rindfleisch brauchen länger, bis sie gar sind. Deshalb sollten diese Spieße ohne Gemüse gegrillt werden.