

Imbissbudenschaschlik vom Grill (6-8 Personen) <https://www.youtube.com/watch?v=IfqGcK47Qj8>

Benutzte Utensilien: 2x Koncis-Form (IKEA), Grillzange, Kochlöffel, Messer, Holzspieße

Zutaten:

2.4 Kg Schweinenacken
800g Schweinebauch
3 Gemüsezwiebeln
2 rote Paprika
1 EL Salz
1/2 EL Pfeffer
3 EL Paprikapulver
1 EL Knoblauchgranulat
1 EL Zwiebelgranulat
3 EL Brauner Zucker
2 gute EL Paprikamark
200ml Ketchup
200ml BBQ-Sauce
300ml Hela-Schaschlik-Gewürzketchup pikant
300ml Fl. Bier

Zubereitung:

1. Gewürzmischung vorbereiten
1EL Salz, 1EL Pfeffer, 3EL Paprika, 1EL Knoblauch, 1EL Zwiebelgranulat, 3EL Brauner Zucker in einer Schale vermischen und zur Seite stellen
2. Schweinenacken in satte (3-4cm) Fleischscheiben schneiden und würfeln
3. Schweinebauch in Scheiben schneiden
4. Schweinenacken und Schweinebauch in einer Schüssel mit der Gewürzmischung vermengen und beiseite stellen
5. Koncis-Form auf 2 Brennern vorheizen bei 180°
6. Gemüsezwiebeln schälen und vierteln
 - a. innere Lagen rausnehmen, grob schneiden und zur Seite stellen (sind für die Soße)
 - b. die anderen Lagen für die Spieße trennen
7. Paprika putzen und in Stücke schneiden
8. Spieße stecken
9. Spieße ohne Fett in die vorgeheizte Koncis-Form, dann ein bisschen Olivenöl drüber und von allen Seiten ca. 10 Minuten anbraten
10. Spieße in der zweiten Koncis-Form ablegen
11. Soßenzwiebeln in die benutzte Form und ca. 5 Minuten andünsten,
 - a. dann 2EL Paprikamark mit den Zwiebeln vermischen und erhitzen, 300ml Hela-Schaschlik-Soße dazu und die Flasche mit Bier ausspülen, restliches Bier dazugeben
 - b. 200ml BBQ-SAUCE, 200ml Ketchup, alles gut verrühren
12. die Spieße in die Soße legen und darin bewegen (überall soll Soße sein)
13. Abdecken mit 2. Koncis-Form und in die Mitte vom Grill (Außenbrenner an!, um indirekt zu garen)
14. Deckel zu und gute 1.5h bei 180° garen
15. Enjoy!