



Ananas Kalbfleisch Spiesse

für den Spieß

1,5 kg	Kalbsschnitzel
2 Stück	Ananas
500 g	Türkischen Joghurt 10% Fettanteil
1	Salatgurke
6	Tomaten
1 Bund	Petersilie
3	Limetten

für den Rub

20 g	Oregano getrocknet
20 g	Basilikum getrocknet
10 g	Paprikapulver
10 g	Chilipulver Schärfe nach belieben
12 Stück	Mais-Tortillas

1. Zwei Limetten auspressen und den Saft mit dem Joghurt mischen.
2. Den Rub aus den oben genannten Zutaten mischen.
3. Den Rub großzügig auf dem Fleisch verteilen.
4. Das Gemisch aus Joghurt und Limettensaft auf dem Fleisch verteilen...
5. ...und alles mischen. Das Fleisch für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
6. Von der Ananas Boden und Deckel gerade abschneiden.
7. Einen Holzspieß mittig durch den Boden stechen.
8. Den Boden der Ananas an das Ende des Spießes drücken und dann das Fleisch aufspießen. Dabei mit der Höhe nicht übertreiben, sonst kippt die Ananas um. Überbleibende Marinade aufheben.
9. Ob man nun den Ananas-Deckel aufsetzt oder nicht – beides ist möglich. Bei einer großen Ananas kann es dazu kommen, dass der Innenraum des Grills nicht hoch genug ist und der Grill sich nicht mehr schließen lässt. In diesem Fall kann es helfen, die Blätter zu kürzen. Möglich ist es aber auch, den Ananas-Deckel wegzulassen. In diesem Fall bekommt das obere Stück Fleisch mehr Farbe, trocknet aber trotzdem nicht aus. Wenn der Ananas-Deckel aufgesetzt werden soll, diesen mit einem weiteren Holzspieß vorbohren...
10. ...und den Spieß kürzen.
11. Der Ananas-Deckel lässt sich nun leicht aufsetzen.
12. Auf dem Grill (Gas, Holzkohle, oder Smoker) nun einen indirekten Bereich einrichten und das Deckelthermometer auf ca. 150°C einregeln.
13. Die Spieße nun in einen Bräter überführen und im indirekten Bereich des Grills platzieren.
14. Den Deckel vom Grill für 45 Minuten schließen.
15. Nun die restliche Marinade über das Fleisch verteilen.
16. Den Bräter so weit mit Wasser füllen, dass nur der Boden der Ananas, nicht aber das Fleisch bedeckt ist. Den Deckel des Grills wieder schließen und das Fleisch für weitere 1:15 Stunden grillen/garen. Alle 30 Minuten überprüfen, ob Wasser in den Bräter nachgegeben werden muss. Diesen nicht austrocknen lassen.
17. In dieser Zeit die Gurke und die Tomaten in kleine Würfel schneiden und die Ananas filetieren.
18. Dazu zunächst die Schale großzügig herunter schneiden.
19. Die ggf. verbliebenen dunklen Stellen mit einem kleinen Messer entfernen.
20. Die Ananas in Scheiben schneiden.
21. Den inneren Ring mit einem spitzen Messer ausschneiden.
22. Wenn das Fleisch fertig ist, den Grill auf voll Leistung stellen...
23. ...beide Seiten der Ananasscheiben scharf grillen...
24. ...und in kleine Stücke schneiden.
25. Ggf. den Ananas-Deckel und den Spieß entfernen. Das Fleisch nun...
26. ...in Tranchen schneiden...
27.und mit dem Saft der übrigen Limette beträufeln.
28. Die Fleischstücken mit der gebrillten Ananas in einem Bräter mischen.
29. Das Fladenbrot nur kurz auf den Grill legen, sonst wird es zu trocken und zerbröselt. Mit Ananas, Fleisch, Petersilie...
30. ...und dem Gemüse füllen.
31. Zu einer Warp rollen und genießen.