# BBQ Schaschlik-Grill-Spieße

| | |
|---|---|
| **1 kg** | Schweinenacken, in ca. 2 x 2 cm Würfel geschnitten |
| **2** | Zwiebel(n), scharf oder mild |
| **2** | Paprikaschote(n) |

### Für die Marinade:

| | |
|---|---|
| **½ TL** | Zucker, braun |
| **1 EL** | Apfelessig |
| **1 EL** | Olivenöl |
| **2 EL** | Tomate(n), passiert |
| **1** | Lorbeerblatt |
| **1 TL** | Gewürz(e) (Barbecue-Gewürz) |
| **1 TL** | Cayennepfeffer |
| | Salz und Pfeffer |

Das Fleisch in etwa 2 x 2 cm große Würfel schneiden, wenn schon nicht vom Metzger gemacht worden ist. Die Zutaten für die Marinade (siehe Liste) vermischen, mit dem Fleisch vermengen.

Das Fleisch im Kühlschrank mindestens sechs Stunden, idealerweise über Nacht, stehen lassen. Einige Male zwischendurch umrühren.

Das marinierte Fleisch, Zwiebel und Paprika auf Schaschlikspieße aus Holz dicht aufspießen. In der Pfanne oder auf dem Grill ca. 15 Minuten grillen bzw. garen.

Die Holzspieße zuvor mindestens 30 Minuten in Wasser einweichen, so kleben sie nicht mehr so am Fleisch.