

Grillfackeln



500 g Schweinebauch ohne Schwarte
BBQ Gewürz Eurer Wahl
5 Spieße (Holz oder Metall)
BBQ Sauce optional

Falls Ihr Holzspieße benutzt wässert Ihr diese als erstes, sonst kann es Euch passieren das die Spieße zu schwarz werden.

Danach schneidet Ihr den Schweinebauch in ca. 3mm dicke Scheiben. Am einfachsten geht das mit einem Allesschneider. Wenn Ihr keinen Allesschneider habt lasst Euch die Scheiben am besten schon beim Metzger aufschneiden.

Als nächstes legt Ihr die Scheiben auf nebeneinander aus und würzt sie mit Eurem Lieblings Rub. Passt dabei auf das Ihr nicht zu viel Gewürz nehmt denn dadurch dass das Fleisch so dünn geschnitten ist braucht Ihr nicht so viel Rub wie bei einem dickeren Steak.

Danach macht Ihr euch auch schon daran die Grillfackeln zusammenbauen. Dafür steckt Ihr mit dem Spieß in das Ende einer Scheibe Bauchfleisch. Dann wickelt Ihr die Scheibe gut um den Spieß und steckt das obere Ende des Fleisches wieder auf den Spieß. Wir versuchen beim einstechen immer Fleisch und nicht das Fett zu treffen. Wir haben die Erfahrung gemacht, dass der Spieß das Bauchfleisch dann besser hält. Je nachdem welche Länge die Bauchscheiben haben setzt Ihr mehrere Stücke auf einem Spieß an bis Ihr eine tolle Grillfackel habt.

Nun gebt Ihr die Grillfackeln auf den Grill bei direkter Hitze und , am besten auf eine Plancha, und grillt sie dort von allen Seiten bis sie schön knusprig sind. Das dauert insgesamt ca. 10 Minuten Wenn Ihr keine Plancha habt könnt Ihr die Spieße auch auf dem Rost grillen. Seid dann nur vorsichtig, dass Euch die Fackeln durch tropfendes Fett und Flammenbildung nicht schwarz werden.