

Grillmarinade für Grillspieße Asiastyle mit Schweinefilet



Fleisch waschen und in 3-4 cm lange feine Streifen oder in gleichgroße Würfel schneiden. Fleisch in eine große Schüssel geben.

Das Öl mit der Sojasauce, dem Honig, dem fein gehackten Knoblauch und zusammen mit den Gewürzen gut verrühren und über das Fleisch geben. Gut miteinander verrühren. Die Schüssel mit einem Deckel oder Folie verschließen und für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen (am besten über Nacht). Hin und wieder umrühren.

Wer mag, kann das Fleisch auch zusammen mit der Marinade in Gefrierbeutel geben. Die Gefrierbeutel gut verschließen und ab und zu das in der Marinade liegende Fleisch "massieren".

Kurz vor dem Grillen die Paprika waschen und in nicht zu große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, vierteln und die zusammenliegenden Zwiebellagen trennen. Ananasstücke gut abtropfen lassen.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen. Wer möchte, kann die überschüssige Marinade vom Fleisch entfernen um eine evtl. entstehende Rauchentwicklung zu vermeiden (ich mache das nie).

Das Fleisch dann abwechselnd mit den Zwiebeln, dem Paprika und den Ananasstücken auf die Spieße stecken und die Spieße auf dem Grillrost über der heißen Glut ca. 10 Minuten grillen.

Anmerkung:

Die einzelnen Zwiebellagen können auch mitmariniert werden. Wer mag kann auch Zucchinischeiben, geviertelte Champignons, ganze Knoblauchzehen usw. auf die Spieße stecken. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Zutaten für 6 Portionen:

- Schweinefilet(s),
1.200 g Schweinegulasch oder Minutensteaks vom Schwein
- 12 EL** Sesamöl, oder Rapsöl
- 2 Zehe/n** Knoblauch, fein gehackter, evtl. mehr
- 6 EL** Sojasauce
- 6 EL** Honig
- n.B.** Worcestersauce
- Ingwerpulver, oder 2
½ TL daumengroße Stücke frischen, fein gehack
- ½ TL** Zitronengras, gemahlen oder ca. 1/2 EL frisches fein gehackt
- 1 ½ TL** Tamarinde(n), getrocknete oder Tamarindenpaste
- 1 TL** Pfeffer, Szechuanpfeffer oder anderen aus der Mühle
- 1 ½ TL** Gewürzmischung, (Asia- oder Wok-)
- 1 große** Paprikaschote(n), grüne
- 1 große** Paprikaschote(n), rote
- 1 große** Paprikaschote(n), gelbe
- 3** Zwiebel(n)
- 1 Glas** Ananas, in Stücken