

Schaschlik Spiesse

(russisch)



Zutaten für 10 Personen:

- 1,5 kg Schweine-, Lamm - oder Rindfleisch
- 1 dl Öl
- 1 dl Weinessig oder Zitronensaft
- 6 Zwiebeln
- 2 - 4 Zucchini (Tomaten oder anderes Gemüse)
- Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)
- etwas Koriander
- oder Schaschlik Gewürzmischung

Zubereitung:

Zu in Würfeln (etwa 3x3x3cm oder 4x4x4cm) geschnittenes Fleisch gibt man in Ringe geschnittenen Zwiebel, Salz, gemahlene schwarzen Pfeffer und Koriander.

Dann mischt man heftig das Ganze so wie man einen Teig knetet. Nach und nach gibt man Essig dazu.

Nach jeder Zugabe von der Flüssigkeit wird jedes Mal kräftig gemischt. Am Ende gibt man ein wenig Öl dazu und lässt den Fleisch im Kühlschrank ein paar Stunden oder (meistens) über die Nacht stehen. Je länger wird das Fleisch mariniert, desto schneller wird es gebraten.

Nach dem Zusammenstecken mit den übrigen Zutaten auf Holz- oder Eisenspieße und kurzem Braten über offenen Feuer oder heißer Glut, wird Schaschlik meist direkt vom Spieß gegessen.

Man serviert Schaschlik-Saucen dazu, die Sorten sind unzählig.

Die bekanntesten darunter sind:

Schaschlik-Tomaten-Sauce,

Tkemali (Georgische, saure Pflaumensauce),

Narscharab (Armenischer Granatapfelsirup) aber auch Ketchup.

