

# Aprikosen-Spieß

## Für 4 Portionen

500 g Schweinenacken	500 g Aprikosen	4 EL Öl
4 EL Gin	1 EL Sojasauce	2 Knoblauchzehen
$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver, scharf	Pfeffer	

Das klein geschnittene Fleisch in der Marinade aus Öl, Gin oder Korn, Sojasauce, zerdrückten Knoblauchzehen und Rosenpaprikapulver etwa 3 Stunden ziehen lassen.

Dann das Fleisch im Wechsel mit Aprikosenhälften auf Schaschlikspieße stecken. Alles mit Pfeffer und Paprikapulver leicht würzen, etwa 8 - 10 Minuten rundherum grillen; hierbei die Spieße mit der restlichen Marinade mehrfach bestreichen.

### **Tipp:**

Die Marinade eignet sich auch hervorragend zum Einlegen von Fleisch (Kotelett, Nackenkotelett und Ähnlichem), das man auf dem Holzkohlen grill oder auch in der Pfanne braten möchte.

NN am 17. Juni 2025