

Schweinebauch-Fackeln mit Curry-Paprika-Marinade

Für 4 Personen:

Für die Marinade:

2 TL Kreuzkümmelsaat	1 TL Chiliflocken	Salz, grob
2 TL Currypulver	3 TL Paprikapulver, edelsüß	4-5 Knoblauchzehen

Für die Grillfackeln:

8 Scheiben Schweinebauch

Außerdem:

8 Holzspieße, lang Einweghandschuhe

Die Holzspieße 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen, damit sie beim Grillen nicht verbrennen.

Für den Rub Kreuzkümmel, Chiliflocken und 1 TL Salz im Mörser fein zerkleinern.

Curry- und Paprikapulver untermischen und den Rub beiseite stellen.

Knoblauch abziehen und beiseitestellen.

Für die Grillfackeln die Fleischscheiben von Schwarte und Knorpel befreien und die Scheiben der Länge nach jeweils in 3 oder 4 Streifen schneiden.

Fleischstreifen und Rub in eine große Schüssel geben. Knoblauch dazu pressen oder reiben. Den Rub mit den Händen in das Fleisch massieren.

Einen Fleischstreifen auf einen Holzspieß stecken und an das stumpfe Spießende ziehen, Streifen eng und ohne Abstand um den Spieß wickeln, das Ende jeweils feststecken und mit einem neuen Streifen ebenso fortfahren. So weiterverfahren, bis alle Fleischstreifen aufgespießt sind.

Grillfackeln auf den heißen Grillrost legen und indirekt unter häufigem Wenden etwa 25-30 Minuten goldbraun grillen.

Martin Gehrlein am 07. August 2024