

# Grillfackeln

Die Grillfackeln passen ideall zum nächsten Grillbuffet. Das Rezept mit Schweinebauch und würziger Grillmarinade wird alle Gäste begeistern.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,8 h



## Zutaten

|   |
|---|
| 8 Scheiben Schweinebauch (nicht zu dünn ca 1,5cm) |
| 2 EL <a href="#">Salz</a>                         |
| 1 EL <a href="#">Pfeffer</a> (frisch gemahlen)    |
| 1 Messerspitze Cayennepfeffer                     |
| 1 Messerspitze Currysüßer                         |
| 1 EL Paprika edelsüß                              |
| 1 TL Oregano                                      |
| 2 Stk. Lorbeerblätter (fein zerrieben)            |
| 1 Messerspitze Thymian                            |
| 1 Messerspitze Rosmarin                           |
| 1 Stk. <a href="#">Knoblauchzehe</a> (gepresst)   |
| Olivenöl extra vergine                            |

## Zubereitung

1. Für die **Grillfackeln** zuerst die Gewürzmischung zubereiten. Dafür alle Zutaten gut vermengen und mit dem Olivenöl auffüllen.
2. Die Schweinbauchscheiben spiralförmig um die Holzspieße wickeln und mit der Olivenöl-Gewürzmischung bepinseln. Zirka 1 Stunde oder länger durchziehen lassen.
3. Auf den vorgeheizten, heißen Grillrost legen und goldbraun grillen. Zwischendurch die Spieße immer wieder drehen und nach Belieben mit weiterer Gewürzmarinade einpinseln.

**Unsere Empfehlung**[hier bestellen](#)

Weber Classic Kettle  
Holzkohlegrill 47 cm

**Tipp**

Die Gewürzmischung eignet sich nicht nur für die köstlichen Grillfackeln, sondern auch für anderes Grillgut, wie Pute, Huhn oder auch Lammfleisch. Verschlossen in Gläser kann man die Grillmarinade im Kühlschrank aufbewahren.