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	Salz
1 EL	Pfeffer (frisch gemahlen)
1 Messerspitze	Cayennepfeffer
1 Messerspitze	Currypulver
1 EL	Paprika edelsüss
1 TL	Oregano
2 Stk.	Lorbeerblätter (fein zerrieben)
1 Messerspitze	Thymian
1 Messerspitze	Rosmarin
1 Stk.	Knoblauchzehe (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.

hier bestellen

Weber Classic Kettle
Holzkohlegrill 47 cm
Unsere Empfehlung



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.