

Grillspieße

Die Grillspieße mit Schweinefleisch gehören zum BBQ. Das herzhafte und einfach Rezept schmeckt auch deinen Gästen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,6 h



Zutaten

1 kg	Schweinefleisch (Schweinenacken)
	BBQ Gewürz
2 Stk.	Paprika rot
2 Stk.	Grüne Paprikas
1 Stk.	Zwiebel (groß)

Zubereitung

1. Für die **Grillspieße** das Fleisch in zirka 3x3 cm große Würfel schneiden. Sorgfältig mit BBQ Gewürz einreiben und für etwa 4 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Die Paprika und Zwiebel auch in grobe Stücke schneiden.
2. Das Schweinefleisch, Paprika und Zwiebel im Wechsel aufspießen.
3. Den Grill auf zirka 220 °C vorheizen. Die Spieße direkt von jeder Seite zirka 1 Minuten grillen. Danach indirekt etwa 15 Minuten zu Ende grillen.

Unsere Empfehlung



[hier bestellen](#)

Weber Classic Kettle
Holzkohlegrill 47 cm



Tipp

Die Grillspieße noch zusätzlich mit durchwachsenem Bauchspeck ohne Schwarte bestücken.