



# Schaschlik

## Zutaten

---

1 kg Schweinefleisch  
(vom Nacken)  
300 g Bauchspeck  
4 Zwiebeln  
3 Paprika

### **Für die Marinade:**

¼ l Rotwein  
1 Zwiebel in Ringe  
3 Zweige Thymian  
5 EL Öl  
1 Knoblauchzehe gehackt  
Salz  
gemahlener schwarzer Pfeffer

## Zubereitung

---

Zuerst bereiten Sie die Marinade zu. Mischen Sie alle Zutaten dafür in einer Schüssel. Danach schneiden Sie Fleisch, Paprika, Zwiebel und Speck. Stecken Sie alles abwechselnd auf einen Grillspieß. Jeder Spieß wird anschließend mit einem Backpinsel mit der Marinade bestrichen. Packen Sie alle Spieße in Frischhaltefolie ein und legen Sie sie für 5-8 Stunden in den Kühlschrank. Danach können Sie die Spieße direkt auf den Grill legen, entweder auf den Rost oder auf eine Grillplatte.