

## Russisches Schaschlik

### Zutaten für: 4 Personen

2	kg	Schweinenacken
450	g	Zwiebeln (geschält)
400	g	Strauchtomaten
1	EL	schwarzer Pfeffer
1	TL	Paprikapulver scharf
2	TL	Paprikapulver edelsüß
7	Stück	Thymianzweige
20	Stück	Basilikumblätter
5	Stück	Lorbeerblätter
150	ml	weißer Balsamico
150	ml	Mineralwasser mit Kohlensäure
4	TL	Meersalz
2	Stück	Gefrierbeutel 4l
		Metallspieße zum Grillen



**Zubereitungszeit ca.: 30 Minuten**

**Vorbereitungszeit ca.: 36 Stunden**

### Zubereitung:

Zu Beginn die Zwiebeln schälen und mit einem Hobel oder einem Messer in Ringe schneiden. Dann die Zwiebelringe in eine große Schüssel geben.

Die Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien, grob würfeln und in die Schüssel zu den Zwiebeln geben.

Vom Thymian die Blätter abzupfen, zusammen mit den Basilikumblätter und den Lorbeerblättern grob durchhacken und anschließend in die Schüssel geben. Die Pfefferkörner zusammen mit dem Meersalz in einem Mörser zermahlen und in die Schüssel geben. Anschließend Paprikapulver (scharf und edelsüß), Balsamico und Mineralwasser hinzufügen, alles mit den Händen gut durchmischen.

Zerteilt das Fleisch in ca. 5x5 cm große Würfel. Solltet ihr dabei auf Sehnen stoßen, entfernt diese. Die Fleischwürfel verteilt gleichmäßig auf die Gefrierbeutel und fügt die Marinade hinzu. Vermengt alles gut miteinander, dann drückt die Luft aus den Beuteln und verknotet diese. Legt die Beutel in eine Schüssel (so kann es keine Sauerei geben, falls einer der Beutel undicht wird) und stellt alles für 36 Stunden in den Kühlschrank.

Zum Aufspießen des Fleisches, verwenden wir Metallspieße. Spießt abwechselnd Fleisch und Zwiebeln auf, so dass zwischen jedem Stück Fleisch ein paar Zwiebeln sind.

Die Spieße werden bei direkter Hitze auf den Kugelgrill gelegt. Bis sie fertig sind müssen sie ca. 5-mal gewendet werden. Dadurch garen sie gleichmäßig und werden rundum herrlich braun und köstlich. Die Grillzeit beträgt ca. 20 Minuten mit geschlossenem Deckel.