

Buttermilch-Schaschlik "Goldenes Feuer"

Stell dir vor, wie der betörende Duft von knisterndem, frisch gegrilltem Fleisch in deine Nase steigt, das später buchstäblich auf der Zunge zergeht... Das Geheimnis liegt in der cremigen Buttermilch, deren sanfte Säure die Fleischfasern über Nacht wunderbar mürbe macht. Wenn dann die fruchtige Paprika, der herz hafte Knoblauch und die feine Thymian-Kräuternote von No. 29 Fleisch am Spieß dazukommen, entsteht Magie in der Schüssel. Kurkuma verleiht der Marinade eine unwiderstehliche, goldgelbe Farbe, während weißer Pfeffer für einen angenehm warmen Nachklang sorgt. Mach dich bereit für ein butterzartes, traditionelles Schaschlik-Erlebnis, das dir und deinen Liebsten ein Lächeln ins Gesicht zaubern wird!

Zutaten

Für das Fleisch & die Spieße:

- 1 kg Schweinenacken (am Stück)
- 3 große Zwiebeln (Gemüsezwiebeln)
- Holz- oder Metallspieße

Für die Marinade:

- 400 ml frische Buttermilch
 - 2 EL No. 29 Fleisch am Spieß"
 - 2 EL neutrales Pflanzenöl
-

Zubereitung

1. **Das Fleisch vorbereiten:** Schneide den Schweinenacken mit einem scharfen Messer in gleichmäßige, etwa 4 x 4 cm große Würfel. Diese Präzision ist wichtig, damit später alle Stücke auf dem Grill gleichzeitig perfekt saftig und gar werden.
2. **Die Zwiebeln wecken:** Schäle die Zwiebeln und schneide sie in grobe Ringe. Gib sie zusammen mit dem Fleisch in eine große Schale oder einen Bräter. Knete die Zwiebeln mit den Händen einmal kräftig durch, damit sie leicht aufbrechen und ihren würzigen Saft entfalten.
3. **Die Gewürz-Marinade anrühren:** Verrühre in einer separaten Schüssel die Buttermilch mit dem Pflanzenöl und 4 großzügigen Esslöffeln der Gewürzmischung No. 29 Fleisch am Spieß". Beobachte, wie Kurkuma und Paprika die helle Buttermilch sofort in ein herrlich leuchtendes Goldrot verwandeln!
4. **Das Aromabad:** Gieße die cremige Marinade über das Fleisch und die Zwiebeln. Massiere alles mit den Händen liebevoll und gründlich durch, sodass wirklich jedes Stück Fleisch von der Gewürz-Buttermilch umschlossen ist. Decke das Ganze luftdicht ab und stelle es für mindestens 12 Stunden – besser noch volle 24 Stunden – in den Kühlschrank. Nur so haben Säure und Gewürze die Zeit, tief in das Fleisch einzuziehen.
5. **Das Stecken:** Nimm das Fleisch unbedingt etwa 1 Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank, damit es Raumtemperatur annehmen kann. Stecke dann die marinierten Fleischwürfel abwechselnd mit den weichen Zwiebelstücken dicht an dicht auf die Spieße. Streife überschüssige Marinade leicht ab. (Wichtig: Holzspieße vorab ca. 30 Minuten in Wasser einweichen, damit sie auf dem Grill nicht verbrennen).
6. **Ab auf den Rost:** Grille die Schaschlikspieße bei mittlerer, direkter Hitze (ca. 180–200 °C) für etwa 15 bis 20 Minuten rundherum. Wende sie regelmäßig und behutsam, bis sie durchgegart sind und eine unwiderstehlich karamellisierte, goldbraune Kruste gebildet haben.

Serviovorschlag

Serviere die dampfenden Spieße direkt heiß vom Grill und reiche dazu ein rustikales Bauernbrot, das wunderbar in die Fleischsäfte gedippt werden kann – ein absolutes Fest für die Sinne, das einfach jeden zum Zugreifen verführt! Guten Appetit!