

Am Spieß gegrilltes Schweinekinn mit Paprika und Lila Zwiebel

Zutaten für 4 Personen

800 g	Schweinekinn am Stück, vom Metzger
etwas	feines Salz
2 Stück/e	gelbe Paprika
2 Stück/e	rote Paprika
3 Stück/e	lila Zwiebeln
2 Stück/e	junge Knoblauchknollen
6 Zweig/e	Rosmarin
etwas	Pflanzenöl
etwas	schwarzer Pfeffer a.d. Mühle



Rezeptinformationen

Zubereitung:
1 Stunden 30 Minuten
Schwierigkeit:
Leicht
Methode:
|Direkt

Zubereitung

Das Schweinekinn kurz unter fließendem Wasser abspülen und mit Küchentuch abtupfen. Danach die Fettseite rautenförmig einschneiden und in 8 gleichgroße Stücke schneiden. Anschließend mit reichlich Salz würzen. Die Paprika waschen, trocken tupfen, halbieren, entkernen und grob würfeln. Die lila Zwiebeln schälen und halbieren. Den Knoblauch ebenso halbieren. Nun abwechselnd Paprika, Zwiebel, Schweinekinn, Knoblauch aufspießen und den Rosmarin dazwischen stecken. So fortfahren, bis alle Zutaten aufgespießt sind. Danach mit Pflanzenöl bepinseln und auf dem vorbereiteten Weber Holzkohle Grill bei ca. 160°C indirekter Hitze geschlossenem Deckel 1-1,5 Std. grillen. Zum Schluss ggf. mit Salz abschmecken und schwarzem Pfeffer a.d. Mühle verfeinern.