

Klassische Grillspieße vom Schwein

Zutaten für 4 Personen

1 kg	Schweinenacken
2 Stück/e	Paprika Rot
2 Stück/e	Paprika Grün
1 große	weiße Zwiebel
150 g	Bacon Scheiben



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 30 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 15 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Methode:

Indirekt

Zubereitung

Den Schweinenacken in ca. 3x3 cm große Würfel schneiden. Das Fleisch mit BBQ Gewürz einreiben und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank marinieren. Die Zwiebel, den Bacon und Paprika ebenfalls in 3x3 cm große Stücke schneiden. Nun im Wechsel Fleisch, Gemüse und Bacon aufspießen. Grill für direkte und indirekte hohe Hitze (200-220 Grad) vorheizen. Jetzt die Spieße direkt angrillen – von jeder Seite ca. 1 Minute. Danach im indirekten Bereich in ca. 15 Minuten zu Ende garen lassen und servieren.