



Honig-Fleisch-Fackeln

★★★★★

BBQ, Fleischeslust, Schweinefleisch

Vorbereitungszeit: 6 Std., 30 Min. **Kochzeit:** 10 Min. **Gesamtzeit:** 6 Std., 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 3 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

500 g Schweineschnitzel
2 EL Honig
2 EL Senf, mittelscharfer
2 EL Öl
1 Zehe/n Knoblauch, sehr klein
gehackter
n. B. Paprikapulver, edelsüß
n. B. Chilipulver
Salz und Pfeffer

NÄHRWERT

Calories: 285 kcal
Serving Size: 1

gelegt werden.

ZUBEREITUNG

In einem kleinen Schälchen oder Becher den Honig zusammen mit dem Senf und dem Öl so lange verrühren, bis sich eine homogene Marinade bildet. Nun noch den Knoblauch sowie die Gewürze zugeben und unterrühren.

Zuerst die Schnitzel kurz abwaschen, danach - am besten zwischen zwei Frischhaltefolien - plattieren und der Länge nach zu etwa 1 bis 1,5 cm breiten Streifen zerschneiden. Die einzelnen Streifen auf zurecht gelegte Schaschlikspieße fädeln und in einer länglichen Auflaufform oder ähnlichem übereinander schichten. Die Marinade großzügig darüber verteilen. Dann ca. 3 - 6 Std. an einem kühlen Ort ziehen lassen, zwischendurch hin und wieder umschichten.

Nun können die Fackelspieße auf den vorgeheizten Grill