

# Russisches Schaschlik

---



## **Zutaten (für 15 Spieße):**

- 3,3 kg Schweinenacken
- 1 kg Zwiebel
- 500 g Buttermilch
- 300 g Salsa
- 10 g Dill
- 10 g Petersilie
- 20 g Salz
- 1 TL Pfeffer

## **Zubereitung:**

**Am Abend vorher** den Nacken in ca. 2-3 cm große Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und den klein geschnittenen Kräutern vermischen und 15 Minuten stehen lassen.

Die Salsa dazugeben und untermischen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Über das Fleisch geben und ausdrücken, damit der Zwiebelsaft das Fleisch zusätzlich mariniert. Dann die Zwiebeln untermischen und alles abgedeckt für drei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nach der Marinierzeit die Buttermilch dazugeben, untermischen und abgedeckt im Kühlschrank für weitere 8 Stunden marinieren.

**Am nächsten Tag** das Fleisch mindestens 4 Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank holen. In der Zeit alle 30 Minuten durchmischen. Das Fleisch sollte zum Ende hin Zimmertemperatur haben.

Nun das Fleisch gleichmäßig auf breite Spieße spießen. Es eignen sich nur die flachen Spieße (ca. 1 cm breit) und nicht die runden Schaschlikspieße. Auf denen würde sich das Fleisch beim Grillen drehen.

Auf dem heißen Grill unter häufigem Wenden ca. 15 Minuten bei direkter Hitze grillen.

Zum Servieren mit fein geschnittenen Zwiebelringen und gehackter glatter Petersilie bestreuen.

**Nährwertangaben: 426 g kcal p.P., 10 g KH p.P.**