Nah&Frisch

Adi Bittermann | Professional

Schopfbraten-Spieße mit Krautsalat

Griaß di Rezepte | Fleischgerichte | Frühling | Gartenparty | Grillen | Sommer

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Schweinsschopf in 2 cm große Würfel schneiden, mit Olivenöl und Gewürzmischung gut mischen, das Fleisch auf einen Teller legen, mit Klarsichtfolie gut abdecken und mind. 30 Minuten durchziehen lassen. Die marinierten Fleischwürfel auf Metallspieße locker aufstecken und auf dem Grillfass nur mit der Strahlungshitze indirekt grillen. Die Spieße alle 6 bis 8 Minuten wenden, bis das Fleisch am Spieß karamellisiert und eine Bräunung bekommt. Mit Bier und BBQ-Sauce einpinseln und weiter indirekt grillen. Die Spieße brauchen eine Grillzeit von 25–30 Minuten je nach Stärke.
Salat: Geschnittenes Weißkraut mit Salz fest kneten, die restlichen Gewürze untermischen, abschmecken.
Joghurtsauce: Balsamico-Essig und Honig in einen Topf geben und leicht aufkochen. Die Knoblauchzehen darin ca. 8–10 Minuten weichkochen, das Ganze mit dem Joghurt mischen. Mit einem Stabmixer fein aufmixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Mein Tipp: Sticht man das Fleisch an, sollte klarer Saft austreten. Man kann auch ein Fleischstück vom Spieß nehmen, anschneiden und schauen, ob der Garpunkt passt.
Serviertipp: Die Spieße aufschneiden, mit Krautsalat, Knoblauchsauce und Erdäpfel-Focacciabrot servieren – eventuell mit Granatapfelkernen aufpeppen.

ZUTATEN

- 600 g Schopfbraten (Duroc-Schopf)
- 50 ml Olivenöl Dijonsenf
- 50 g BBQ-Gewürzmischung
- 100 ml Bier
- 4 EL BBQ-Sauce
- FÜR DEN KRAUTSALAT:
- 500 g Weißkraut, in feine Streifen geschnitten
- 10 g grobes Salz
- 1 MS Kümmel, gemahlen
- 1 MS Chiliflocken
- Abrieb und Saft von 1 Limette
- 4 EL Honig
- 4 EL Olivenöl
- 50 g gehackte Petersilie
- FÜR DIE JOGHURTSAUCE:
- 200 ml Joghurt (am besten griechisches)
- 10 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 100 ml Balsamico-Essig, weiß
- 2 EL Honig
- Salz und Pfeffer