

Schopfbraten-Spieße mit Krautsalat

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Schweinseschopf 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-Focciabrot 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