



SCHWEINE-SCHASCHLIK MIT BIER-MARINADE

Ausgangsmaterial

1.000 kg Schweinehals
0.400 ml Weizenbier, dunkel

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

20 g Bier Gewürzmix Art.-Nr. 15640
100 g Zwiebeln geschnitten 10–20mm (30g mit 70g Wasser einlegen) Art.-Nr. 1108

Hilfsmaterial

50 ml Tafelessig

Arbeitsanleitung

1. Den Schweinehals in ca. 4 - 5 cm grosse Stücke schneiden.
2. Das Fleisch schichtweise in eine Schüssel legen.
3. Jede Schicht mit Gewürz und denn Zwiebeln würzen.
4. Das Ganze mit Weizenbier und Tafelessig übergiessen und für ca. 24 Stunden kalt stellen.
5. Das Fleisch auf die Spiesse stecken.
6. Währendes Grillen die Spiesse immer wieder mit der Restlichen Marinade bestreichen.