Fleischspieße mit Djuvec-Reis
Rasnici mit Djuvec und Ajvar

Zutaten für 4 Personen:

8 Scheiben dünn geschnittener Schweinenackenbraten ohne Knochen

Salz, Pfeffer aus der Mühle

italienische Kräuter

Rosenpaprika scharf

Cayenne-Pfeffer (optional)

Curry (optional)

Olivenöl

Ajvar (aus dem Glas)

Hilfsmittel:

Elektrogrill

1. Fleisch in 7-8 mm dicke Scheiben schneiden. Je in zwei Hälften teilen.

2. Die halbierten Fleischscheiben salzen, pfeffern, mit italienischen Kräutern bestreuen und kräftig mit Rosenpaprika würzen. Optional auch noch mit Cayenne-Pfeffer und etwas Curry. Auf beiden Seiten mit etwas Öl beträufeln und mindestens 5-6 Stunden abgedeckt im Kühlschrank marinieren.

3. Fleisch vor dem Grillen flach auf Spieße stecken (siehe Foto) und Zimmertemperatur annehmen lassen.

4. Elektrogrill gut vorheizen (10-15 Minuten), beim Grillen darauf achten, dass die Fleischscheiben flach aufliegen.

5. Nach kurzer Zeit fängt die Oberfläche zu glänzen an bzw. zeigt sich etwas Fleischsaft. Dann sofort umdrehen und noch kurz fertig grillen. Eventuell beim ersten Spieß Garprobe machen, das Fleisch sollte innen nicht mehr rosa sein, darf aber auch nicht zu lange gebraten werden.

Hinweise:

Wenn das Fleisch flach geschnitten ist, besser keine Paprika bzw. Zwiebelspalten dazwischen aufspießen, damit das Fleisch gut am Grill aufliegt.

Anstelle eines Elektrogrills kann man ersatzweise auch eine Grillpfanne verwenden. Gegrillte Spieße sofort servieren, sie werden schnell kalt.

Djuvec-Reis siehe eigenes Rezept.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 6 Stunden, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, kroatisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023

© 2023 Walter Reithmayer, München