

Grillfackeln

„Schritt zurück, Papa grillt!“ Wir schenken allen NRW-Papis zum Vatertag ein leckeres Grillrezept. Es gibt Grillfackeln aus Schweinebauch in einer leckeren Bärlauchmarinade. Unser Fleisch kommt aus der Eifel, wo sich regionale Bauern zu einer Interessengemeinschaft zusammengeschlossen haben und sich bemühen, Schweine artgerecht aufzuziehen und gesund zu füttern.



Portionen: 2

Vorbereitung: 45 min

Zubereitung: 15 min

Zeit gesamt: 1 h

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für die Marinade:

- 1 Bund Bärlauch
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Sonnenblumenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 Prise Paprikaflocken
- 2 EL Zitronensaft

Außerdem:

- 6 Scheiben Schweinebauch ohne Knorpel und Schwarte, 1 cm dick geschnitten

Zutaten für den Schmanddip:

- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Schmand
- 30 g saure Sahne
- 2 EL scharfer Senf
- Salz und Pfeffer

Besondere Utensilien:

- Stabmixer
- Küchenhandschuhe
- 6 Grillspieße
- Backpinsel

Zubereitung:

- **Für die Marinade** den Bärlauch waschen, gut trocknen und grob zerschneiden.
- Knoblauchzehe schälen und halbieren.
- Bärlauch, Knoblauch, Sonnenblumenöl, Paprikaflocken, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einem Mixbecher mit dem Stabmixer zu einer glatten Würzpaste pürieren.
- Schweinebauch in eine flache Schale geben und etwa die Hälfte der Marinade darüber gießen.
- Mit behandschuhten Händen die Marinade etwa fünf Minuten lang in das Fleisch kneten, Schale mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank 30 Minuten durchziehen lassen.
- In der Zwischenzeit den (Backofen-)Grill vorheizen und **für den Schmanddip** die Knoblauchzehe schälen und in ein Schälchen pressen.
- Restliche Zutaten hinzufügen, glattrühren und nochmals abschmecken. Bis zum Verzehr im Kühlschrank durchziehen lassen.
- Falls Holzspieße verwendet werden, diese 20 Minuten in kaltem Wasser einweichen, damit sie auf dem Grill kein Feuer fangen.
- Grillspieß von unten durch eine Schmalseite eines Streifens Schweinebauch stechen und den Schweinebauch am Spieß nach unten schieben.
- Schweinebauch so um den Spieß wickeln, dass die Fettseite außen liegt. Letztes Stückchen ebenfalls aufspießen.
- Auf dem vorgeheizten Grill oder auf einem Backblech unter dem Backofengrill grillen, bis die Grillfackeln knusprig sind, etwa 15 Minuten.
- Dabei regelmäßig wenden und ein- bis zweimal mit der zurückbehaltenen Marinade bepinseln. **Tipp:** Übrige Marinade hält sich in einem Schraubglas im Kühlschrank bis zu zwei Wochen. Sie kann auch als Würzpaste – z.B. für Salatsoßen – verwendet oder für einen schnellen Dip in Joghurt oder saure Sahne gerührt werden.
- Heiß mit dem Schmanddip servieren – **Mahlzeit!**