



Grillfackel-Spieße vom Schweinenacken

mit feurigem Paprika-Mais-Bohnensalat, BBQ Sauce und Knoblauchbaguette (für 4 Personen)

Zutaten

8 große Grillfackeln (Holzspieße)
vom Schweinenacken
Je 1 rote, grüne und gelbe Paprika
2 rote Zwiebeln
400 g Maiskörner,
200 g Kidneybohnen
400 g Strauchtomaten
2 Knoblauchzehen
3 Jalapeño-Chilischoten
6 EL Essig
6 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
Zucker

Für das Knoblauchbaguette

1 Baguette-Brot
80 g weiche Butter
3 Knoblauchzehen
½ Zitrone
1 TL Salz



Zubereitung

Für den Salat Paprika, rote Zwiebeln und Strauchtomaten in kleine Würfel schneiden, dann mit dem Mais und Kidneybohnen in eine Schüssel geben. Den Knoblauch und die Jalapeño-Chilischoten fein hacken, in eine weitere Schüssel geben und mit Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker vermischen. Das Dressing zum Gemüse geben, mischen und circa 1 Stunde ziehen lassen.

Für die Knoblauchbutter den Knoblauch schälen, durch eine Presse drücken und in die weiche Butter geben. Mit Salz und Zitronensaft würzen. Mit der Küchenmaschine locker aufschlagen, bis sie das doppelte Volumen hat. Baguette in Scheiben schneiden und mit der Knoblauchbutter bestreichen. Im Backofen bei etwa 200 Grad solange backen, bis die Scheiben schön goldgelb sind. VORSICHT: das geht sehr schnell, also am besten daneben stehen bleiben.

Nun die Grillfackeln bei mittlerer Hitze entweder auf dem Grill im Garten oder in der Pfanne ca. 10 Minuten grillen. Die BBQ Sauce (Barbecuesauce) kann man selber machen (Rezepte gibt's im Internet) oder eine kaufen – wie man grad Lust und Zeit hat. Selbstverständlich kann man auch jede andere Grillsauce dazu servieren. Angerichtet wird nach Lust und Laune!

Das Herzblut St. Pauli Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

