



## Schaschlik mit Butterbohnsensalat

Die gebratenen Fleischspiesse werden in Russland, im Kaukasus und in südosteuropäischen Ländern oft an Strassenständen angeboten. Der Schisch Kebab in der Türkei ist dem Schaschlik ganz ähnlich, er wird aber meistens mit Lammfleisch besteckt, während für den Schaschlik eher Rind- oder Schweinefleisch verwendet wird.

Die Spiesse können auch mit verschiedenen, zum Kurzbraten geeigneten Fleischsorten besteckt werden und schmeckt mit der Kombination von Schweinshals, Lamm- und Rindshuft ausgezeichnet. Die Fleischstücke werden vorab kräftig, aber nicht unbedingt scharf mariniert, wobei etwas Honig für einen besonderen herb-süssen Gusto sorgt. Für eine schärfere Variante kann die Marinade nach Belieben mit gemahlenem Chili ergänzt werden.

Die an den Strassenständen angebotenen Schaschlik werden meist ohne Sauce als Fingerfood gegessen. Natürlich schmeckt dazu auch Salat und eine Grillsauce wie die Mojo rojo, zwar nicht ganz stielecht, die Mojo rojo stammt von den Kanaren, aber sie passt ausgezeichnet zu den gebratenen Fleischspiesen.

### Zutaten (2 Portionen)

140g	Lammhuft
140g	Schweinshals
140g	Rindshuft
2	grosse Eschalotten
1	Zucchetti
3	Holzspiesse

### Marinade:

2El	Olivenöl
1El	dunkler Balsamico
1/2Tl	Honig

1Tl Rauchpaprika (oder mildes Paprika)  
1/2Tl Koriander  
1/2Tl schwarzer Pfeffer  
1/2Tl Salz  
2Tl Sojasauce (Kikkoman)

Butterbohnen:

250g Butterbohnen  
Kräutersalz  
1-2 Knoblauchzehen  
1 kleiner Büschel Bohnenkraut  
10g Tafelbutter  
2El Olivenöl  
1El weisser Balsamico  
Pfeffer

## Zubereitung

Fleisch zu 2-3cm grossen Würfeln schneiden.

Alle Zutaten für die Marinade mit einer Gabel gut vermengen bis sich der Honig aufgelöst hat und mit den Fleischwürfeln vermischen. Mindestens 4 Stunden, besser über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Bohnen rüsten, ins Dampfsieb geben, mit Kräutersalz würzen und zugedeckt 20-25 Minuten dämpfen. Sie sollten noch ganz leicht knackig sein.

Knoblauch hacken und die Blättchen vom Bohnenkraut abfieseln.

Butter leicht aufschäumen lassen, Knoblauch und Bohnenkraut zugeben und 2-3 Minuten dünsten. Bohnen zugeben und weitere 5 Minuten dünsten, dabei ab und zu wenden. Olivenöl und Balsamico vermischen, leicht pfeffern, die noch warmen Bohnen zugeben, vermischen und auskühlen lassen.

Zucchetti und Eschalotten zu etwa 5mm dicken Scheiben schneiden.

Ofen mit Grillfunktion und Bratgeschirr auf 220° vorheizen.

Das Bratgeschirr sollte so breit sein, dass sich die Spiesse an den überstehenden Enden auf dem Rand des Geschirrs auflegen lassen.

Holzspiesse abwechslungsweise mit den verschiedenen Fleischstücken, den Eschalotten- und Zucchinischeiben bestecken.

Spiesse auf das Bratgeschirr legen und im obersten Drittel in den Ofen schieben. Nach 6 Minuten Spiesse umdrehen und weitere 4 Minuten braten.



*v.l.n.r.: Lammhuf, Schweinshals, Rindshuft*



*Fleisch geschnitten*





