

# Knusprige Grillfackeln aus Schweinebauch



- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Grillfackeln sind preiswert und bei Jung und Alt beliebt. Knusprig und herzhaft dürfen Sie beim Grillen nicht fehlen.

## Zutaten

- Eventuell Grillschalen aus Aluminium
- 1200 g Schweinebauch Scheiben, ohne Schwarte und Knorpel, 1/2 cm dick geschnitten,
- 12 Holzspieße
- Für die Marinade: 125 ml Öl
- 1 Tl Fenchelsamen Saat
- 2 Tl edelsüßes Paprikapulver
- 1/2 Tl rosenscharfes Paprikapulver
- 1/4 Tl Cayennepfeffer
- 1 Tl Senf

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Marinade:

### Schritt2

Die Fenchelsamen Saat in einer kleinen Stielpfanne rösten (ohne Fett), anschließend fein stoßen.

### Schritt3

Mit dem Senf, Paprikapulver, Cayennepfeffer und Öl mischen, bereit stellen.

### Schritt4

Die Grillfackeln:

### Schritt5

Die Schweinebauchscheiben zwischen 2 Klarsichtfolien dünn plattieren ( Mit einer Pfanne oder Sauteuse) und am Ende zunächst auf einen Holzspieß stecken.

### Schritt6

2 cm frei lassen (Damit man sie besser anfassen, drehen kann)

### Schritt7

Das Fleisch spiralförmig, leicht überlappend um den Spieß wickeln.

### Schritt8

Mit der Marinade bestreichen und mit Klarsichtfolie abgedeckt, mindestens 5 - 6 stunden im Kühlschrank marinieren. (Ev. schon am Vortag erledigen)

### Schritt9

Vor dem Grillen / garen salzen und auf dem Holzkohlegrill oder Alu - Grillschalen 20 - 25 min. knusprig garen, dabei mehrfach wenden.

**Rezeptart:** Fleischgerichte, Grillrezepte für Fleisch **Tags:** beliebt, grillen, herzhaft, knusprig, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/knusprige-schweinebauch-grillfackeln/>