

Aufgespießt! Grillen auf kaukasisch

Grillen geht auch ohne Rost. Schon unsere Vorfahren haben Fleisch aufgespießt und über offenem Feuer geröstet. Ganz ähnlich ist das Prinzip beim Schaschlik. Doch das Geheimnis der russischen Nationalspeise liegt nicht nur in der besonderen Garart (Marion Rhodes/René Gelin)



„Das Geheimnis des russischen Schaschliks ist die Marinade, über deren richtige Rezeptur schon mal ein Familienstreit ausbrechen kann.“

Eckhard Koppe, Verkaufsleiter der Thüros GmbH www.thueros.de
(Foto: Thüros GmbH)

Der oder das Schaschlik – beides ist möglich – sind aufgespießte Fleischwürfel, die in Russland sowie in weiten Teilen Asiens und Osteuropas sowohl als Zwischenmahlzeit als auch beim geselligen Zusammensein beliebt sind. In Deutschland hat sich Schaschlik als deftiger Imbiss und leckeres Finger-Food bei Partys etabliert. Ob mit oder ohne Gemüse, die Fleischspieße sind ein fester Bestandteil bei vielen Grillfeten im Sommer. Dabei zeichnen sie sich durch ihre Schmackhaftigkeit und die schnelle Zubereitung aus. Einlegen, aufspießen, grillen – so einfach kann Lecker sein! Das russische Schaschlik wird traditionsgemäß auf einem sehr schlichten Grill, dem Mangal, über Holzkohle zubereitet. Das Wort Mangal bezeichnet dabei auch das soziale Zusammensein von Familie und Freunden, denn Schaschlik wird besonders gerne im familiären Kreis

gegessen. Was das Schaschlik auszeichnet, ist die besondere Art der Zubereitung. Hierfür wird das Fleisch zunächst in mittelgroße Würfel mit ca. 4 cm langen Seiten geschnitten und dann für mehrere Stunden, oder noch besser mehrere Tage, mariniert, wodurch es den besonderen Geschmack bekommt und schön mürbe wird. Danach werden die Fleischstücke auf Metallspieße aufgespießt und ohne Rost über der heißen Glut bei direkter Hitze gegrillt. Die Fleischspieße sind weit über die russische Grenze hinaus bekannt. „Schaschlik gibt es von der chinesischen Grenze Mittelasiens über alle Staaten Mittelasiens, Russland, den ganzen Kaukasus bis zur Türkei, in ganz Osteuropa bis hin zum Balkan“, sagt Eckhard Koppe, Verkaufsleiter bei der Grillhersteller-Firma Thüros. Ein Rezept für „das“ Schaschlik gibt es deshalb nicht, denn Schaschlik ist so

weit verbreitet, dass große Unterschiede in der Zubereitung existieren. Je nach Region kommt mal Hammel, mal Lamm, Rind, Huhn, Schweinefleisch, Fisch oder auch nur Gemüse auf die Spieße. In Bulgarien besteht Schaschlik ausschließlich aus Lamm-Innereien. Zu den bekanntesten Variationen hierzulande gehört das klassische Schaschlik aus Hammel- oder Schweinefleisch mit Zwiebeln, Tomatenscheiben und eventuell Speck. In vielen Teilen Deutschlands ist Schaschlik als Imbiss beliebt und wird unter anderem auch bei Volksfesten gerne gegessen. Diese Art des Schaschliks unterscheidet sich jedoch vom „echten“ Schaschlik insofern, dass das Fleisch bei den meisten Schaschlik-Buden nicht gegrillt sondern mit einer Zwiebel-Paprika-Sauce im Backofen geschmort wird. Dazu werden dann gerne Brot oder auch Pommes Frites serviert.



Der richtige Grill

Schaschlik wird direkt gegrillt, und zwar am besten über sehr heißer Holzkohle. Der typische Mangal-Grill besteht aus einer rechteckigen Edelstahl- oder Blechwanne mit Löchern zur Belüftung im Boden. Ein Rundgrill ist für diese Art des Grillens ungeeignet, weil man darauf schlecht mehrere Spieße nebeneinander gleichmäßig grillen kann. In Russland kommt es auch schon mal vor, dass das Fleisch über einem mit Kohle gefüllten Graben im Boden gegrillt wird. Wenn Sie ein wenig handwerklich begabt sind, können Sie sich einen Schaschlikgrill leicht selbst bauen. Fertige Schaschlikgrills finden Sie aber auch im Internet, z.B. bei eBay ab ca. 40 Euro. Unter den bekannten Grillherstellern hat die Firma Thüros eine Vorreiterposition in Sachen Schaschlikgrill inne. In ihrem Sortiment findet sich der Thüros Baikal, ein spezieller Schaschlikgrill, den es ab 130 Euro im Handel zu kaufen gibt. Dieser kommt serienmäßig mit 6 langen Edelstahlspeisen sowie einem Grillrost aus Edelstahl. Wenn Sie mal mehrere Spieße grillen möchten, können Sie den Rost abnehmen und haben so Platz für bis zu 12 Spieße auf einmal. Damit das Grillen noch einfacher und bequemer geht, ist auch ein motorbetriebener Spießaufsatz für den Thüros Baikal erhältlich, mit dessen Hilfe die Spieße von allen Seiten gleichmäßig gegart werden. „Per Hand kann man das nicht so perfekt erreichen, und man muss ständig drehen“, sagt Koppe, „denn man grillt ja nicht nur einen Spieß!“ Die Glutwanne

beim Baikal ist aus feueraluminisiertem Stahlblech und lässt sich in der Höhe verstellen, so dass die Hitzeeinwirkung auf das Grillgut reguliert werden kann. Wer nur gelegentlich Lust auf Schaschlik bekommt und deshalb nicht in einen speziellen Schaschlikgrill investieren möchte, kann auch extra Grillaufsätze zum Grillen von Schaschlik kaufen. Thüros bietet um ca. 30 Euro einen Schaschlikgrillaufsatz mit 6 Spießen für seine Kaminzuggrills an, und um den gleichen Preis führt Weber Schaschlik-Sets mit 6 Spießen sowohl für den Holzkohlegrill One-Touch Original als auch für die Gasgrillwagen Weber Q 300 und Weber Q 320. Theoretisch können Sie Schaschlikspieße auch direkt auf den geölten Rost legen oder in einer Aluminiumwanne auf den Grill stellen. Allerdings werden sie dabei nicht so schön gleichmäßig gegart, und Sie vermissen das besondere Flair, dass das Grillen auf russische Art bietet. Grillspieße gibt es in verschiedenen Formen und aus vielerlei Material, wie z.B. Edelstahl, Bambus oder Holz. Am besten geeignet sind davon Metallspieße, sagt Murad Makhmudov, Inhaber des Restaurant Russischer Hof in Erfurt, das sich auf russische und kaukasische Kü-

Das längste Schaschlik der Welt

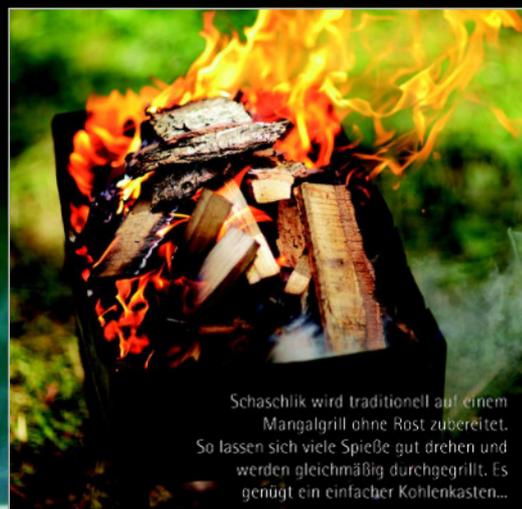


Schaschlik ist zwar traditionell Finger-Food, doch dass man die Spezialität auch im großen Stil grillen kann, bewies Peter Dölker, ehemaliger deutscher Grillmeister und erster deutscher Grillkönig, im Jahre 2008. Zusammen mit seinem Team bereitete er damals das längste am Stück gegrillte Schaschlik der Welt für die Pro7 Show Galileo zu: einen 123,4 Meter langen Spieß voller Fleisch, Zwiebeln, Paprika und Zucchini. Dafür mussten sie sich erst einmal überlegen, wie das Ganze dann gegrillt werden sollte, denn ein normaler Grill kam

nicht in Frage. Letztlich war es dann so, dass ein Freund mit einem Minibagger einen 130 Meter langen, 25 cm breiten und 30 cm tiefen Graben ausgehoben hat. Darin verschwanden dann 980 kg Holzkohle, die dann zu gegebener Zeit mittels Kohleanzünder entfacht wurde. Der „Spieß“ bestand aus 3 Meter langen, 3x6 mm Eisenstangen, die mit Schrauben miteinander befestigt wurden. Über den Glutgraben steckten die Griller Bügel im Abstand von jeweils einem Meter, die den Fleischspieß tragen sollten. Dieser war bestückt mit 72 kg Fleisch und 75 kg Gemüse.

Grillkönig Peter Dölker stellte den Weltrekord für das längste Schaschlik auf. (Foto: Peter Dölker)

che spezialisiert. Metallspieße gibt es in verschiedenen Längen und Formen. Makhmudov empfiehlt Spieße, die von der Form her eine Art offenes Dreieck bilden, da diese die Hitze besser in die Mitte des Fleisches leiten und so das Garen von innen heraus beschleunigen.



Schaschlik wird traditionell auf einem Mangalgrill ohne Rost zubereitet. So lassen sich viele Spieße gut drehen und werden gleichmäßig durchgegrillt. Es genügt ein einfacher Kohlenkasten...



„oder die elegantere Variante aus Edelstahl. Befeuert wird der Mangal wahlweise mit Holz, dass man erst herunterbrennen lässt, bis nur noch Glut da ist, oder auch mit Kohle bzw. Briketts.“

Geheimnis Marinade

Ob das Schaschlik saftig oder trocken schmeckt, hängt teilweise vom Fleisch ab. Am besten eignen sich Stücke aus der Schulter- und Nackenregion des jeweiligen Tieres, da diese naturgemäß am zartesten sind. Das A und O beim Schaschlik ist allerdings das Einlegen. Ziel dabei ist vor allem, dass das Fleisch trotz der direkten Grillmethode seine Saftigkeit bewahrt. „Durch die Marinade wird das Fleisch extra zart und es bekommt seinen einzigartigen und spe-

ziellen Geschmack“, sagt Koppe. Viele klassische Rezepte verlangen nach einer säurehaltigen Flüssigkeit wie Essig, Wein oder auch Tomatensaft in der Marinade. Bier wird ebenfalls gerne zum marinieren verwendet. „Wie man marinieren, ist jedem selber überlassen“, sagt Makhmudov. Eine Zutat darf dabei aber auf keinen Fall fehlen: reichlich Zwiebeln. Diese sorgen dafür, dass das Fleisch mürbe wird, und verleihen dem Schaschlik sein besonderes Aroma. Doch selbst beim marinieren ist weni-



Klassisches Schaschlikrezept

Zutaten für 4 Personen

1000g Schweinefleisch
100g Tomaten
160g Zwiebeln
5g Basilikum (getrocknet)
5g Thymian (getrocknet)
30 ml Essig (25%)
Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung

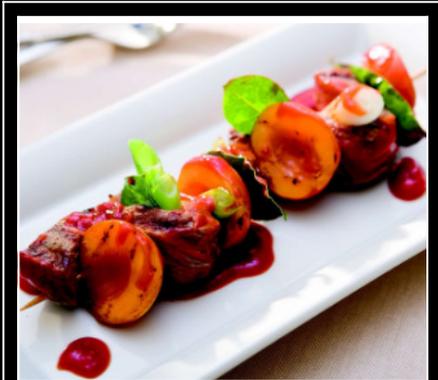
Das Schweinefleisch in Würfel schneiden (ca. 4 x 4 cm). Dann Basilikum, Thymian, Salz und Pfeffer beimengen. Tomaten und Zwiebeln nach dem Putzen und Waschen ebenfalls gewürfelt oder in Scheiben zum Fleisch geben. Die Masse gut vermengen und ca. 8–10 Stunden in kühler Umgebung ziehen lassen. Danach kann das marinierte Schaschlik nun auf die Spieße gezogen werden.

Marinade

Für die Zubereitung der Marinade können sowohl Gewürze und Kräuter, als auch Zitronensaft, Essig oder trockener Wein verwendet werden.

Zubereitungszeit: 8–10 Stunden

Grillzeit: 10–15 Minuten. Bei kontinuierlichem Drehen der Spieße wird das Fleisch gleichmäßig durchgebraten und erhält eine goldbraune Kruste, während das Innere saftig bleibt.



Aromatische Lamm-Satés

Zutaten für 4 Personen

8 Aprikosen
4 Lauchzwiebeln
400 g Lammfilet
16 Lorbeerblätter
100 ml Tomaten-Ketchup, z.B. von KRAFT
1 EL Sesam
4 Holzspieße

Zubereitung

Aprikosen halbieren und entkernen. Lauchzwiebeln in mundgerechte Stücke schneiden. Lammfilet der Länge nach in Streifen schneiden. Filetstreifen wellenförmig auf Holzspieße reihen, dazwischen Lorbeerblätter. Aprikosen und Lauchzwiebeln stecken. KRAFT Tomaten Ketchup mit Sesam verrühren, die Spieße damit bestreichen und auf dem heißen Grill ca. 10 Minuten grillen. Mit übrigem Sesam-Tomaten Ketchup servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Grillzeit: 10 Minuten

ger oft mehr. Wie Makhmudov verrät, ist die Marinade im Restaurant Russischer Hof daher eher schlicht: „Wir verwenden keinen Wein und keinen Essig. Nur Zwiebeln, Wasser und Salz und Pfeffer.“ In Russland werden die Spieße meist mit Schweinefleisch oder Lamm bestückt und ohne Gemüse gegrillt. Makhmudov bevorzugt diese Methode, denn so lässt sich vermeiden, dass das Gemüse anbrennt, während das Fleisch noch länger zum Garen braucht. Die Mischung aus Fleisch und Gemüse am

Spieß hat sich jedoch in anderen Regionen durchgesetzt. Besonders Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Champignons werden gerne mit aufgespießt.

Schaschlik gehört zu den ältesten Arten, Fleisch zu verzehren, und seine Zubereitung ist keine große Kunst. Mit dem richtigen Zubehör sind die Fleischspieße schnell gegrillt, und dank ihrer abwechslungsreichen Variationsmöglichkeiten lassen sich die Spieße für jeden Anlass anpassen.



Je nach Geschmack können Sie Ihre Schaschlikspieße mit verschiedenem Gemüse oder auch nur mit Fleisch grillen



Rindsfilet mit Koriander, Zitronengras

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Entrecôte, 3 cm groß gewürfelt
- 1 EL flüssiger Honig, 1 TL Salz
- 1 Bund Koriander, Blätter abgezupft
- 1 Zitronengrasstängel, fein gewürfelt
- 1 rote Chilischote, fein gehackt

Gemüsesalat

- ½ Weißkabis/-kohl
- 1 Freilandgurke, 1 Zwiebel, 100 g Karotten
- 100 ml Weißwein, 100 ml Apfelessig, Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft, 2 EL Zucker, 1 EL Kurkuma

Zubereitung

Für die Fleischmarinade Honig, Salz, Koriander, Zitronengras und Chili verrühren. Mit dem Fleisch mischen. 1 Stunde marinieren. Für den Salat den Strunk beim Kabis entfernen, die Kabishälfte in Streifen schneiden. Die Gurke schälen in lange Streifen schneiden. Die Zwiebel in feine Ringe oder Streifen schneiden. Die Karotten schälen und längs in feine schmale Streifen schneiden. Weißwein, Apfelessig, Zitronensaft, Zucker und Kurkuma erhitzen, 2 bis 3 Minuten köcheln lassen, Gemüse zugeben, 1 Minute köcheln lassen, Pfanne von der Wärmequelle nehmen, Gemüse zugedeckt abkühlen lassen. Die Fleischwürfel auf Spießchen stecken, bei starker Hitze allseitig kurz grillen. Die Spießchen auf dem Gemüsesalat anrichten.

Zubereitungszeit: 1 Stunde
Grillzeit: 10-15 Minuten



Schaschlik nach russischer Art

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Schweinefleisch oder Lammfleisch (am besten Nackenfleisch)
- 3 Zwiebeln
- 3 Lorbeerblätter, in Streifen geschnitten
- Salz und Pfeffer
- 1 Bund Dill, gehackt
- Essig (nach Wunsch)

Zubereitung

Schneiden Sie das Fleisch in mittelgroße Würfel und die Zwiebeln in Streifen. Mischen Sie alle Zutaten gut miteinander und geben Sie nach Belieben noch einen Schuss Essig dazu. Lassen Sie das Fleisch ein bis zwei Tage marinieren. Anschließend das Fleisch auf Spieße stecken und über dem Grill garen.

Zubereitungszeit: ca. 24 Stunden
Grillzeit: 20 Minuten



Damit das Grillen noch einfacher geht, ist z.B. ein motorbetriebener Spießaufsatz bei Thüros erhältlich, mit dessen Hilfe die Spieße von allen Seiten gleichmäßig gegart werden.
(Foto: Thüros GmbH)