

## **Zucchini – Bauchspieß / oder Grillfackeln**



### Zutaten:

1,000 kg frischer Schweinebauch ohne Knochen und Schwarte  
2 Stück Zucchini  
MarinierSoft Texas

### Zubereitung:

#### Zucchini-Bauchspieße:

Den frischen Schweinebauch in Würfel von ca. 2,5 x 2,5 cm schneiden. Die Zucchini in Ringe schneiden und diese noch einmal halbieren.

Den Bauch abwechselnd mit der Zucchini auf einen Holzspieß von ca. 25 cm Länge spießen. Wobei mit den Bauchwürfeln begonnen und abgeschlossen wird. Nach Möglichkeit sollten sich 5 Schweinebauch Würfel und 4 Zucchinistücke auf dem Spieß befinden. Anschließend die Spieße mit MarinierSoft Texas marinieren.

#### Grillfackeln:

Den Schweinebauch auf der Aufschnittmaschine in Längsrichtung in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Anschließend auf einen Schaschlik-Holzspieß (5mm Durchmesser, 40 cm lang) drehen, und mit dem Bindfaden am Ende fixieren. Ebenfalls mit MarinierSoft Texas marinieren. Wer es etwas schärfer mag kann auf den Holzspieß eine Peperoni längs aufspießen und dann den Bauch herum wickeln.

## Zubereitungstipp für den Kunden:

Die Spieße in einer weiten Pfanne (Grillpfanne) in Schweineschmalz knusprig Braten.

Alternativ die Spieße im vorgeheizten Backofen bei 200°C in 20-25 Minuten knusprig braten. Zwischendurch einmal wenden.

Im Sommer eignen sich die Spieße ideal zum Grillen.

## Beilagen Empfehlung:

- hausgemachter Kartoffelsalat
- Bratkartoffeln
- Kräuterquark Dip
- Baguette

### Gemüsebeilagen:

- geschmortes Wurzelgemüse
- Grünkohl
- Frische Salate der Saison

### Zubereitung hausgemachter Kartoffelsalat „schwäbische Art“

1,000 kg Kartoffeln fest kochend  
0,500 L Fleischbrühe  
0,200 kg Zwiebeln, fein gewürfelt  
0,100 ml Essig  
0,150 ml Öl  
Salz, Pfeffer, Maggi, Senf



### Zubereitung:

Fleischbrühe in einem Topf mit den Zwiebelwürfel und einem Spritzer Maggi zum Kochen bringen.

Kartoffeln kochen und schälen, und in feine Scheiben „blättern“.

Anschließend die heiße Fleischbrühe zu den geblätterten Kartoffeln geben, sowie die restlichen Zutaten hinzufügen. Alles gut untereinander Mengen, dabei aber aufpassen, dass der Kartoffelsalat nicht zu „matschig“ wird.

## Weinempfehlung:

- 2013 Spätburgunder Weißherbst Kabinett Trocken - Alde Gott

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**  
**Ihr Team vom Metzger Geist**