

Schaschlik mit Paprika, Zwiebel und Alabama White- Sauce

Schaschlik mit Paprika/Zwiebel/Alabama White Sauce (für 4 Personen)

Zutaten:

- 600 g Rinder- oder Schweinenacken
- Don Marco Texas Rub
- 2 Paprika
- 2 Zwiebel

Zutaten für die Alabama-White-Sauce:

- 100 ml Mayonaise
- 1 EL Meerrettich
- 1 Schuss Apfel- oder Weißweinessig
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Apfelsaft

Zubereitung:

Wer die Zwiebel und Paprika lieber ganz durchgegart mag, sollte diese im Vorfeld separat grillen. Ansonsten gilt: Fleisch in ca. 3cm große Würfel schneiden und mit dem Rub würzen. Die Paprika und Zwiebel so schneiden, dass die Proportionen zu den Fleischstücken passen. Dann abwechselnd

auf Spieße stecken. Für die Alabama-White-Sauce die Zutaten mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Spieße auf direkter Hitze grillen und zum Ende der Garzeit mehrfach mit der Sauce bestreichen.