

Rubrik: **8: Fleischgerichte**

6. Ed. – 26.11.2003

R 170

Zutaten:

Für 6–8 Spieße

300 g	Frische Schweinenieren (2 Stück)	1,34 DM	
1/2 l	Kochendes Wasser		
1 TL	Salz (für das Wasser)		
300 g	Frische Schweineleber	1,50 DM	
—	Salbei, gemahlen		
400 g	Durchwachsener Speck ¹⁾	2,90 DM	
4	Mittlere Zwiebeln, halbiert und in Schalen zerlegt	0,44 DM	
—	BISKIN-ÖL	0,25 DM	
—	Weißer Pfeffer, gemahlen		
—	Salz aus dem Salzstreuer		
—	FUCHS Schaschlik-Gewürz ²⁾	0,40 DM	(alle Gewürze)
—	APPEL Worcester-Sauce	0,25 DM	
—	KRAFT Schaschlik-Sauce	0,50 DM	
	Insgesamt:	7,58 DM	

Zubereitung:

1. Die Schweinenieren in kaltem Wasser etwa 1 Stunde wässern. Dabei das Wasser mehrmals wechseln.
2. Dann die Nieren in etwas kochendem Salzwasser blanchieren. Nieren von harten Gefäßen befreien und in Scheiben schneiden.
3. Die Leberscheiben in 2 cm-große Stücke schneiden und mit etwas Salbei bestreuen.
4. Den Speck in ebensolche Scheiben schneiden. Sie dürfen nicht zu dick sein.
5. Auf 18 cm lange Spieße abwechselnd Zwiebel-, Speck-, Leber- und Nieren-Stücken stecken. Die Mengen ergeben etwa 6–8 Spieße.
6. Die Spieße pfeffern und auf eine Platte legen.
7. In einer großen Bratpfanne reichlich Öl (ca. 1/2 cm hoch) heiß werden lassen. Sobald an einem ins Fett gehaltenen Holzspatel Bläschen aufsteigen, 4 Schaschlik-

Spieße in die Pfanne geben und von jeder Seite etwa 4 Minuten braten (2 x 4 Minuten). Die fertigen Spieße in eine feuerfeste Schale legen und im Bratofen (125 °C) warmstellen.

8. Die restlichen Schaschliks ebenso braten.
9. Die fertigen Schaschlik etwas salzen (Streuer) und evtl. mit dem FUCHS Schaschlik-Würzer bestreuen ³⁾ und sofort mit Worcester- und Schaschlik-Sauce und knusprigem Baguette servieren.

Als Beilage kann auch Reis (Rezept 461) gereicht werden. Auch in 10 Minuten aufgebackenes Ciabatta-Brot schmeckt gut zum rustikalen Schaschlik.

1 selbstgemachtes Schaschlik hat also Ende Dezember 1999 rund 0,95 DM (= 0,48 EUR) gekostet (Materialkosten ohne Energiekosten). In den 50er-Jahren waren es wohl um die 1,50 DM, was es an der Imbißbude kostete.

Anmerkungen:

- 1) Besonders gut eignet sich: Gelderländer Bauchspeck von PLUS.
- 2) Besteht aus: Zwiebeln, Lorbeer und Paprika.
- 3) Nur ein Hinweis: Curry wird beim Schaschlik nicht verwendet. Das gehört zur Curry-Wurst – eine völlig andere Geschichte.

Quelle: In den 50er-Jahren gab es u. a. am Berliner Kurfürstendamm an der Gedächtniskirche Imbißbuden (wo heute die moderne Kirche steht), die ein wohlschmeckendes einfaches Schaschlik im Angebot hatten. Dieses Rezept ist der mühselige Versuch, ein solches Schaschlik nach der Geschmackserinnerung zu rekonstruieren.
Notiert: 31.12.1999 + 30.7.2000