

Spieß-Burger vom Grill - saftig und knusprig zugleich

H.M.Sauer und M. Löffler, 5.7.2013

- ◆ Für 4 Personen:
- ◆ 800 - 1000 g Scheinesteak oder Kotelets ohne Knochen
- ◆ 3 Paprikaschoten in versch. Farben
- ◆ 2 dicke Gemüsezwiebeln
- ◆ 2-3 EL Olivenöl
- ◆ Paprikapulver, Pfeffer, Salz
- ◆ 2 Flaschen Bier (oder mehr)
- ◆ 1 EL Speisestärke
- ◆ 1 Sack Holzkohle
- ◆ 1 schwenkbarer Holzkohlegrill mit Spießgarnitur (siehe Abb. S. 2)
- ◆ Zahnstocher, Schaschlik-Spieße
- ◆ Alu-Grillfolie
- ◆ empfohlen: elektrischer Antrieb für den Rotationsspieß

1. Zubereitung des Spießes:

Die Paprikaschoten in Ringe schneiden, Kerne entfernen. Ebenso werden die Zwiebeln in nicht zu dünne Ringe geschnitten. Das Steakfleisch wird in etwa 1 cm, möglichst runde Scheiben von 10 - 12 cm Durchmesser zerlegt, im Olivenöl gewendet und mittig abwechselnd mit den Paprika- und Zwiebelscheiben auf den Grillspieß geschoben. Nach jeder Lage nicht zu knapp mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Nach der letzten Lage den gesamten Stapel aus Fleisch, Paprika und Zwiebel auf dem Spieß fest (!) zusammenpressen und mit den Fixierspießen auf dem Grillspieß befestigen. Ggf. Seitlich abstehende Fleischstücke mit Zahnstochern o.ä. Fixieren. Der Stapel soll keine Unwucht haben und muß später auf dem Spieß leicht rotieren können.



So macht Grillen Spaß: am vertikalen Grillfeuer bleiben die Steaks saftig, und Bratensaft und Grillaroma bleiben als Soße erhalten, statt sich in der Kohleglut in Rauch aufzulösen. Für einen Maschinenbauer ist selber kurbeln selbstverständlich unter der Würde. Bei mir tut das ein hochpräziser Synchron-Getriebemotor mit exakt 60 U/h.

2. Vorbereitung des Grills:

Holzkohle in die Kohlewanne des Grills schütten und anzünden. Das ist Männersache und braucht hier wohl nicht erörtert zu werden, sagt meine Frau. Wenn die Holzkohle vollständig glüht, wird ein Eisenrost auf die Kohlewanne gelegt und dort befestigt, wie im Bild oben gezeigt. Die Wanne wird nun in die vertikale Position geschwenkt, dann der Spieß mit dem Fleisch davor eingehängt und in ganz langsame Rotation versetzt. Der Spieß wird durch die Glut von der Seite her gebraten, nicht von unten. Unter den Spieß wird vielmehr eine flache Schale gestellt, die man aus Alu-Grillfole faltet. Sie soll den Fleischsaft und das Bier auffangen.

Das Bier verbindet sich mit dem austretenden Bratensaft zu einem schmackhaften Bratenfond, der eine wunderbare Soße ergibt.



3. Die Grill-Aktion:

Der Grillspieß muß langsam aber kontinuierlich vor der Glut rotieren.

Wir empfehlen die Verwendung eines batteriegetriebenen Grillantriebs,

den man an einem Ende auf den Spieß steckt. Natürlich kann man auch von Hand kurbeln.

Ab und zu wird der Spieß mit etwas Bier beträufelt, sowie mit dem Sud aus der unter dem Spieß stehenden Aluschale. Das Bier so einteilen, dass sich nach 60 - 75 Minuten, wenn der Spieß-Burger gar ist, genügend Soßengrundlage in der Aluschale gebildet hat.

Danach den Spieß vom Grill herunternehmen, den Spieß und die Zahnstocher aus dem Fleischstapel herausziehen und Steaks und Gemüse auf einer Platte anrichten. Den Bratensaft und den Bodensatz aus der Aluschale in einen kleinen Topf geben, aufschlagen, etwas Speisestärke unterrühren, und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen und zum Spießburger servieren. Als Beilage empfiehlt sich an warmen Sommerabenden ein frischer Nudel- oder Gemüsesalat, sowie Bagutte oder Brötchen.