



4.046 MAL GETEILT

Teriyaki-Schaschlik

Das Rezept, das meine Community 4.046 Mal geteilt hat.

Warum dieses Rezept

Von allen Rezepten, die ich in den letzten Jahren geteilt habe, ist dieses hier durch die Decke gegangen. Über viertausend Mal geteilt — und ich bekomme bis heute Fotos von Leuten, die es zum ersten Mal gemacht haben.

Der Grund ist simpel: Die Marinade macht das Fleisch **süß, salzig und leicht scharf zugleich**, und sie zieht über Nacht so tief ein, dass die Spieße auch dann noch saftig bleiben, wenn die Glut mal etwas zu heiß war.

Hier ist es. Komplett, mit allen Mengen, zum Ausdrucken und Ans-Kühlschrank-Hängen.

Приятного аппетита!

WAS DU BRAUCHST

Für 2 kg Fleisch — 6 bis 8 Portionen

2 kg Schweinenacken

Das Fleisch

Alternativ funktionieren Hähnchenschenkel oder Putenoberkeule hervorragend. Nimm nur kein Filet, das wird trocken.

DIE MARINADE

Sojasauce	200 ml
Öl, neutral	100 ml
Brauner Zucker	3 EL
Ahornsirup oder Honig	3 EL
Ingwer, frisch	1 Stück, ca. 3 cm
Knoblauch	2 Zehen
Chilischoten, klein	2 Stück
Chiliflocken	nach Gefühl
Limette	½ bis 1
Zwiebeln	3 Stück
Teriyaki-Schaschlik	schaschlik-grill.de 2

Zur Limette: Fang mit der halben an. Du kannst immer nachlegen — zurücknehmen kannst du sie nicht. Die Säure ist der Punkt, an dem dieses Rezept kippt, wenn man es übertreibt.

AUS DER KÜCHE

Knoblauchpresse · scharfes Messer · Schneidebrett · große Schüssel oder Gefrierbeutel · Schaschlikspieße (Schampura)

SCHRITT FÜR SCHRITT

So machst du es

1

Das Fleisch schneiden

Schneide den Nacken in **gleichmäßige Würfel von 3 bis 4 cm**.

Gleichmäßig ist hier das entscheidende Wort. Ungleiche Stücke garen ungleich — und dann hast du auf einem Spieß gleichzeitig rohes und verbranntes Fleisch.

2

Die Marinade rühren

1. Sojasauce in eine große Schüssel geben.
2. Knoblauch schälen und direkt hineinpressen.
3. Ingwer in **hauchdünne** Scheiben schneiden, dazugeben.
4. Chilischoten waschen, in Ringe schneiden, dazugeben.
5. Öl, brauner Zucker, Ahornsirup, Chiliflocken und den Limettensaft dazu.
6. Alles gut verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat.
7. Zwiebeln in dicke Ringe schneiden und untermischen.

3

Marinieren

Gib die Marinade über das Fleisch und **knete sie ordentlich ein** — nicht nur umrühren. Das Fleisch soll die Marinade wirklich aufnehmen.

Dann ab in den Kühlschrank, **über Nacht**.

4

Grillen

Fleisch auf die Spieße ziehen, dann auf den vorgeheizten Mangal.

Grille über **guter, gleichmäßiger Glut ohne Flamme**, bis die Spieße rundum goldbraun sind. Dreh sie regelmäßig — der Zucker in der Marinade karamellisiert schnell, und genau das willst du. Verbrennen soll er aber nicht.

Faustregel: Wenn es aus der Glut züngelt, ist die Hitze zu hoch. Spieße kurz zur Seite ziehen und die Flamme runterkommen lassen.

AUF EINEN BLICK

3–4 cm

Kantenlänge der Würfel

über Nacht

Marinierzeit, mind. 12 Stunden

graue Glut

keine offene Flamme

6–8

Portionen aus 2 kg Fleisch

Die 3 Fehler, die ich am häufigsten sehe

Wenn Schaschlik misslingt, liegt es fast immer an einem dieser drei Punkte.

FEHLER 1 — ZU KURZ MARINIERT

„Zwei Stunden reichen doch auch.“ Nein.

Diese Marinade braucht die Nacht. Sojasauce und Zucker müssen Zeit haben, ins Fleisch zu wandern — sonst schmeckst du sie nur außen, und innen ist das Fleisch fad. **Mindestens 12 Stunden**, gerne 24.

FEHLER 2 — ZU VIEL SÄURE

Die Limette ist Geschmack, nicht Marinier-Werkzeug.

Wer eine ganze Limette plus Essig plus Zitrone reinkippt, bekommt Fleisch, das außen schon gar aussieht, bevor es auf dem Grill war — und dann eine mehlig Textur. Halbe Limette, abschmecken, fertig.

FEHLER 3 — FLAMME STATT GLUT

Der häufigste Fehler überhaupt, und nicht nur bei diesem Rezept.

Durch den Zucker in der Teriyaki-Marinade ist dieses Fleisch **empfindlicher als normales Schaschlik**. Über offener Flamme ist die Kruste schwarz, bevor die Mitte durch ist. Warte, bis die Kohle grau überzogen ist und gleichmäßig glüht. Diese zehn Minuten Geduld entscheiden über das Ergebnis.

WIE ES WEITERGEHT

Da ist noch mehr

Du bekommst ab jetzt meine Rezepte, Marinaden und Grilltipps direkt ins Postfach. Kein Spam, keine Massenmails — nur Sachen, die ich selbst am Mangal koche.

VON MIR

Meine 3 Schaschlik-Bücher

Band 1, Band 2 und die Beilagen — alle Rezepte gesammelt, zum Nachschlagen am Grill



Alle Rezepte

Über 140 Schaschlik-Rezepte, Marinaden, Soßen und Beilagen



Der große Schaschlik-Guide

Welches Fleisch, welcher Schnitt, welche Glut



Grills & Ausrüstung

Welcher Mangal wirklich taugt — ehrlich getestet



Die Community

20.000 Schaschlik-Verrückte auf Facebook



Und wenn dir das Rezept geschmeckt hat: Schick mir ein Foto.
Ich freue mich über jedes einzelne.

— Sascha