

# Kachelfleischspieße mit Paprikasauce

[www.bergische-grillakademie.de](http://www.bergische-grillakademie.de)

Hallo,

heute präsentieren wir euch köstliche Spieße vom Grill mit Paprika, Zwiebeln und Kachelfleisch. Kachelfleisch?!? Was ist denn das??? Selbst bei etlichen Metzgern ist der Cut so gut wie unbekannt! Kachelfleisch wird in Deutschland traditionell für die Herstellung von Wurstwaren verwendet.

Hier bleibt einem nichts anderes als LEIDER zu sagen, denn dieser Cut, der auch Deckelchen, oder Fledermausstück genannt, ist ähnlich zart wie Filet. Einzig der Fettanteil ist ungleich höher, was aber zur Folge hat, dass es auf dem Grill im Grunde unverwüstbar ist. Denn der Fettanteil hält das Fleisch schön saftig, selbst wenn es mal etwas länger auf dem Grill liegen bleibt.

Das schöne ist der Kaufpreis, dadurch dass das Stück recht unbekannt ist, liegt der deutlich niedriger als all die meisten Dinge, die in der Warentheke zu finden sind. Aber man muss es sicherlich bei eurem Metzger des Vertrauens vorbestellen. Und das kann auch schon mal 4-5 Tage dauern. Zusätzlich zu den Spießen zeigen wir euch, wie man eine leckere Paprikasauce dazu macht.

### Zutaten für die Spieße (4 Personen):

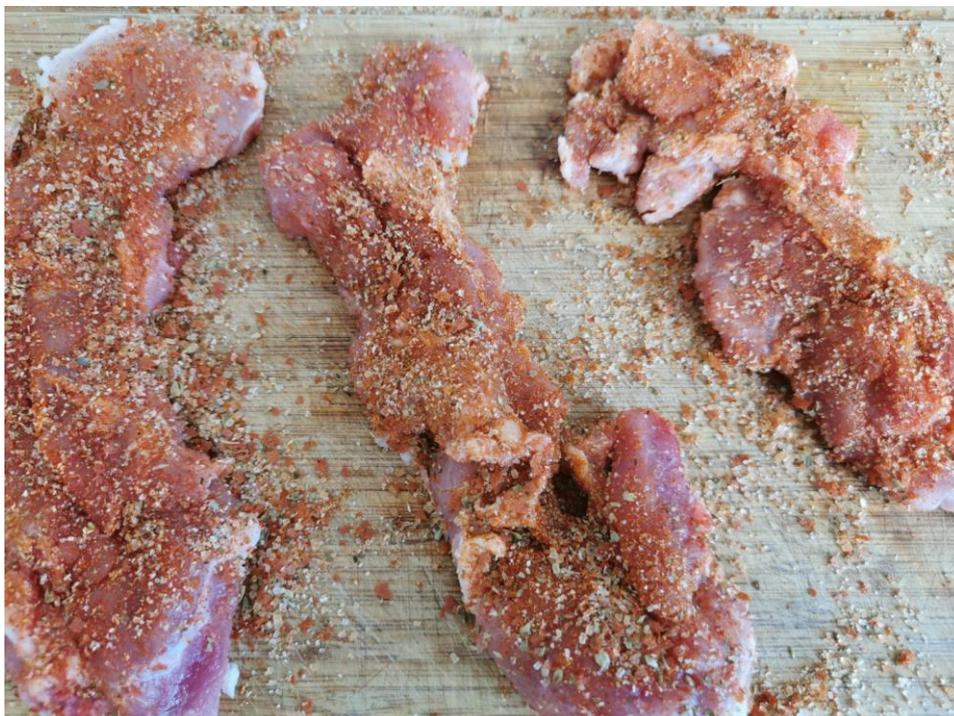
- 1kg Kachelfleisch
- 2 rote Paprika
- 2 große Gemüsezwiebeln
- 1 EL Rub (in dem Fall unseren Smoky Tomato)

### Zutaten für die Sauce:

- 200 ml Gemüsebrühe
- ½ rote Paprika
- ½ kleine Zwiebel
- 1 Knoblauch
- 4 EL Tomaten-Ketchup
- 30g Butter
- Saft einer halben Zitrone
- 1 EL Speisestärke mit einem 1 EL Wasser vermischt
- Zucker, Salz und Pfeffer zum Abschmecken



Wir fangen mit dem Ruben des Fleisches an. Nachdem wir das Fleisch gewaschen haben, geben wir einfach ca. 2 EL des Smoky Tomato Rub's auf das Fleisch und drücken die Gewürmischung gut an.



Das Fleisch kann danach erst einmal für ca. 45 Minuten gestellt werden, damit der Rub ein wenig durchziehen kann. In der Regel ist es natürlich so, je länger ein Rub oder eine Marinade einziehen kann um so besser. In dem Fall sind 45 Minuten aber ausreichend.



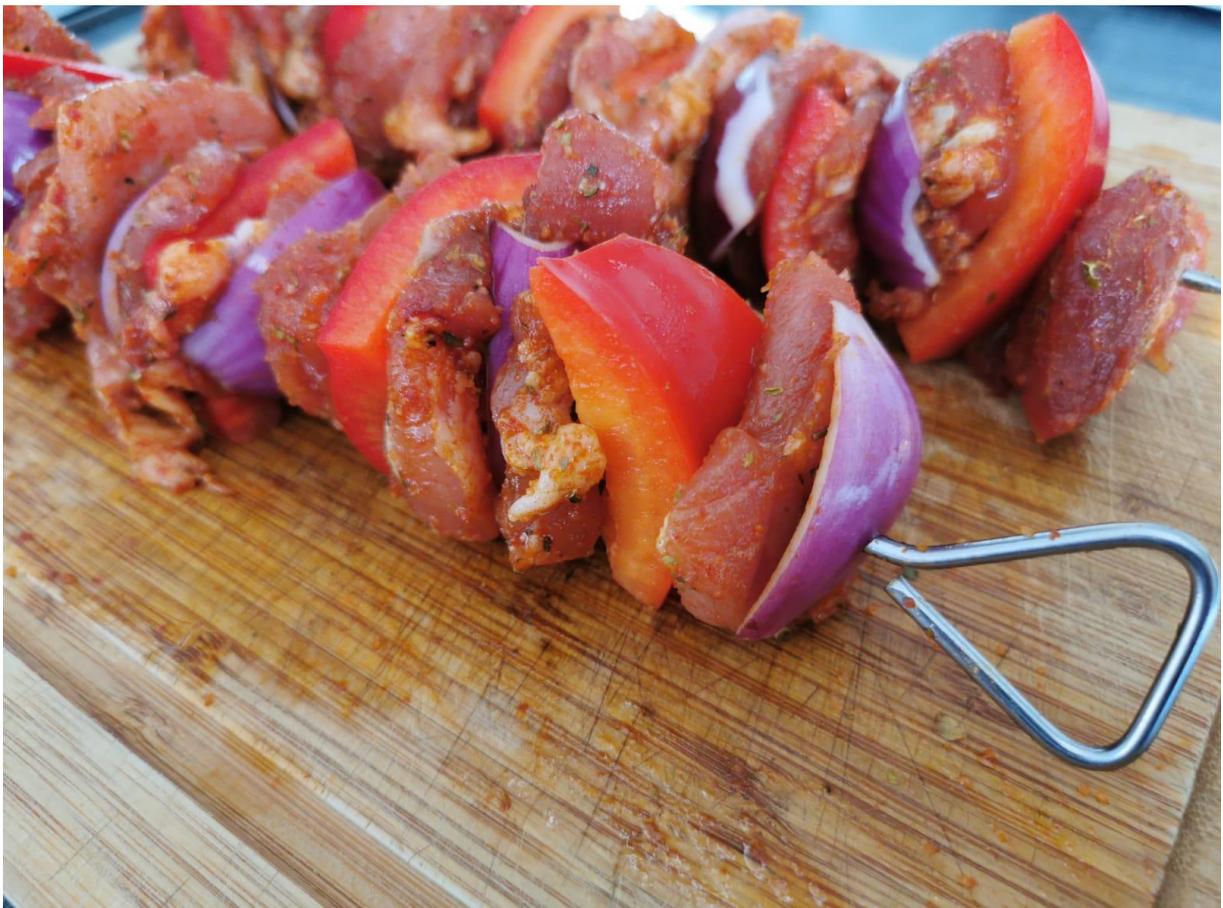
Nun kümmern wir uns um die Sauce. Die Zwiebeln, der Knoblauch und die Paprika werden in der Butter angebraten und später mit dem Fond abgelöscht. Nun gibt man nach und nach den Ketchup hinzu.



Wenn man das Ganze mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer abgeschmeckt hat, nimmt man den Pürierstab und püriert die Sauce gut durch. Zu guter letzt wird die Sauce noch einmal aufgekocht und man gibt unter ständigem Rühren die Speisestärke hinzu. Jetzt schneiden wir die Paprika in kleine ca. 2-2 cm große Stücke und die Zwiebel wird geviertelt. Das Fleisch wird aus dem Kühlschrank geholt und ebenfalls in passende Stücke geschnitten.



Nun kann man die Spieße immer abwechselnd mit einem Stück Fleisch, Paprika und einer Zwiebel bestücken.



In der Zwischenzeit wird der Grill auf 200 Grad vorgeheizt. Wir haben dafür einen Kohlegrill genommen und uns noch ein paar Räucherchips beiseite gelegt.

Die Spieße kommen nun bei 200 Grad auf die direkte Zone und werden pro Seite ca. 3-4 Minuten scharf angegrillt. Wenn ihr ebenfalls Räucherchips verwenden solltet, dann kommen die Chips einfach zeitgleich auf die Kohle.

Die Spieße werden zu guter letzt noch auf der indirekten Seite für ca. 10-15 Minuten gar gezogen.



Nun könnt ihr eure Spieße zusammen mit der Sauce servieren. Ihr werdet merken, dass das Fleisch extrem zart ist und mit dem Rub und der leichten Rauchnote ist es eine absolute Köstlichkeit, für die wir jedes andere Stück Fleisch links liegen lassen.



Es würde uns freuen, wenn ihr das Rezept auf Facebook „liked“ oder teilt. Wenn ihr mehr von uns sehen oder hören wollt, dann folgt uns auf Facebook oder bucht unsere Grillkurse auf [www.bergische-grillakademie.de](http://www.bergische-grillakademie.de)

Alle von uns verwendeten Rubs, Salze, Pfeffer, Räucherhölzer und Planken könnt ihr bei uns natürlich ebenfalls erwerben.



**Sault & Pfeffer**

**Bergische Gewürzmanufaktur**



[www.bergische-grillakademie.de](http://www.bergische-grillakademie.de)