

# Shashlik Grillspyd - to varianter

Shashlik grillspyd er nogle der er mere eller mindre gået i glemmebogen herhjemme i Danmark. Men tænker man 10 til 20 år tilbage. Så var det nogle mine forældre haft på grillen nærmest hvertgang der skulle grilles. Jeg har her opskriften på to varianter Shashlik, den ene mere almindelig og den anden udgave er den lidt mere varme udgave med friske jalapenos.

Denne Blogindlæg indholder **Reklame** da den er lavet i Sammenarbejde med, [Backyardliving A/S](#).

## Shashlik Grillspyd

*til 2 personer.*

*forberedelsestid ca. 15. min tilberedningstid: ca. 20min.*

### Ingredienser til Shashlik Grillspyd :

- 500g nakkefilet
- 2spsk. BBQ Rub " [Memphis Rub](#) "
- 2 løg
- peberfrugt
- friske jalapenos
- lidt Madolie

### Fremgangsmåde sådan laver du Shashlik:

1. Du starter med at skære din nakkefilet i 3x3x3cm store stykker.
2. Derefter skærer du dine løg og peberfrugt i 3cm store skiver.
3. Så går du igang med din BBQ marinade du tager 3spsk. af din BBQ Rub og 4spsk. madolie. Blander det til en marinade.
4. Halvdelen af dine Nakkefilet stykker kommer du nu ned i marinaden. Og sørger for at den kommer hele vejen rundt om kødet.



5. Ved de almindelige shashlik spyd tager du et kødstykke og kommer det på spydet. Efterfulgt af en skive løg og en skive paprika. Det gentager du til du har to spyd. Ved de marinerede grillspyd i tager du et stykke af dit marineredet kød. Efterfulgt af en en skive løg og en hel jalapeno. Det gentager du også til du har to hele spyd. Jeg har brugt i [Napoleon Shashlik Grillspyde\\*](#).



6. Imens grillen varmer op kommer du dine schashlik spyd på køl.  
7. Jeg har grillet dem i min Napoleon Rogue All Black over trækuls briketter



ved direkte varme. Her har jeg brugt 2kg Briketter for at nå den ønskede temperatur. Man starter grillen op ved at komme Napoleons røg og kulbakke ned i grillen direkte på brænderne. Fylder kul i bakken og starter de to brænder der er under Napoleons Røg og kulbakke på High. Efter 5 minutter slukker man for de to gasbrænder og lader kullene trække i yderligere 15 minutter inden de er klar til brug.



8. Når grillen har nået den ønskede temperatur på over 250grader er dine Shaschlik spyd klar til at komme på grillen.



9. Jeg har sat mine grillspyd i klem så kan saften rende nemmer af kødet og drypper kun ned i kullene et sted nemlig der hvor ingen kød er.
10. Det er vigtigt du bliver ved din grill nu imens du tilbereder dine shahslik for de skal vendes alle 2 til 3 minutter. Det gentager du til de er færdig



stegt. Der vil maksimalt gå 15 minutter.



## Shashlik Spyd fra grillen



De her 4 spyd jeg har grillet her var en del af det vi skulle spise denne aften sammen med nogen gode venner. Men intet er bedre end en god gang





gammeldags grillmad.

Jeg har lavet lidt andet end de her Schaschlik spyd. Vi fik også [grillfakler](#), marinerede flæskeskiver, nakkekoteletter, små pølser og grillost. Dertil grillede kartofler og en frisk salat.



<https://boensen.com/grillfakler-nakkefilet-paa-spyd/>

<https://boensen.com/kold-kartoffelsalat/>

## Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- Napoloen Rogue All Black: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)\*
- Napoleon Shashlik spyde: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)\*
- Napoleon Kul- og Røgbakke: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)\*
- Backyardliving Kokos Briketter: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)\*

“Alle links markeret med \* er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).