



Schaschlik

Ursprünge

Ursprünglich ein Gericht aus den Ländern West- und Zentralasiens sowie Osteuropas, aus Lamm, aufgespießt und auf Holzkohle im Grill gebacken; gleichzeitig ist es möglich, eine Marinade zu verwenden, von den einfachsten Gewürzen (Salz, schwarzer Pfeffer, Essig) bis hin zu komplexen Mehrkomponentenzusammensetzungen, die eine spezielle Vorbereitung erfordern. Später wurde der Name "Schaschlik" auf Russisch auf Gerichte aus Schweinefleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, Pilzen erweitert, die auf die gleiche Weise zubereitet wurden.



Zusätzliche Fakten

- In Armenien findet regelmäßig ein Grillwettbewerb-Festival statt.
- In Tscherkessk wurde 2009 ein 120 Meter langer "Schaschlik der Freundschaft" vorbereitet.
- 2013 wurde in Kasan der längste Halal-Grill zubereitet - 180 Meter 90 Zentimeter.
- In Kasachstan, in Makinsk, wurde 2018 der längste Grill zubereitet - 223 Meter 65 Zentimeter.