

Rezept

Gemischte Fleischspieße

Ein Rezept von Gemischte Fleischspieße, am 23.04.2024

Zutaten

350 g Schweinelende	350 g mageres Kalbfleisch (Keule, Kugel)
1 Zwiebel	100 ml Olivenöl + Öl für die Spieße
1 Knoblauchzehe	je 1 große rote und grüne Paprikaschote
1 große Gemüsezwiebel	Salz
Pfeffer	Metallspieße

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Fleisch mit Küchenpapier trockentupfen und in gulaschgroße Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in dünne Scheiben hobeln. Fleischwürfel mit Zwiebelscheiben und Olivenöl in eine Schüssel geben. Knoblauch schälen und dazupressen, alles vermischen und zugedeckt kühl stellen, 2-3 Std. marinieren.
2. Dann Paprikaschoten waschen, halbieren und putzen, in 2 cm große Stücke schneiden. Gemüsezwiebel schälen und vierteln, die Viertel quer halbieren und aufblättern. Die Fleischwürfel aus der Marinade heben und etwas abtropfen lassen.
3. Metallspieße ölen. Abwechselnd Gemüsezwiebel-, Fleisch- und Paprikastücke auf die Spieße stecken.
4. Holzkohlen- oder Elektrogrill anheizen. Die Spieße rundherum mit Marinieröl bestreichen und auf dem heißen Rost insgesamt ca. 15 Min. grillen. Dabei Spieße ab und zu wenden und mit Marinieröl bestreichen. Zum Schluss salzen, pfeffern und auf Tellern verteilen.