

Rezept

Teufels- und Engelsspieße

Ein Rezept von Teufels- und Engelsspieße, am 27.03.2025

Zutaten

350 g Schweinesteaks (aus der Lende)	400 g Schweinefilet
100 g geräucherter Bauchspeck	2 rote Paprikaschoten
2 feste grüne Bananen	1 große Gemüsezwiebel
75 ml Rapsöl	½ TL Chilipulver
Salz	Pfeffer
1 TL mildes Currypulver	8 lange Metallspieße
Öl zum Bestreichen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal

Zubereitung

1. Beide Fleischsorten jeweils in 3 cm große Würfel schneiden. Bauchspeck entschwarten und 1 cm groß würfeln. Die Paprikaschoten halbieren, Samen und helle Trennwände entfernen. Die Schoten waschen und in 3 cm große Stücke schneiden. Bananen schälen und in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, vierteln und die Schichten auseinanderlösen.
2. Die Hälfte des Rapsöls mit Chilipulver, Salz und Pfeffer sehr scharf würzen. Die andere Hälfte des Olivenöls mit Currypulver, Salz und Pfeffer würzen und mit einer Gabel verrühren.
3. Den Grill anheizen. Die Spieße ölen. Für die Teufelsspieße abwechselnd Steakwürfel, Speck, Zwiebel- und Paprikastücke auf 4 Spieße stecken und mit dem scharf gewürzten Öl bestreichen. Für die Engelsspieße die Filetwürfel abwechselnd mit Bananenscheiben und Zwiebelstücken auf die übrigen Spieße stecken und mit dem Curryöl bestreichen.
4. Den Grillrost heiß werden lassen, leicht ölen. Die Teufels- und Engelsspieße auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze rundherum 15 Min. grillen, dabei ab und zu mit dem jeweiligen Würzöl bestreichen.