

riccardo reccia

User

Gegrillte Schweinemedallions-Dattelspieße mit Grillgemüse

Hauptspeise

Zubereitung

Die Medallions in große Würfel schneiden und mit den Datteln in eine flache Form geben. Das Olivenöl mit Apfelbrandwein und Oregano in einer Tasse vermischen. Über das Fleisch gießen und gut vermengen. Abgedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Brokkoli vorkochen und Frühlingszwiebel waschen.

Fleisch und Datteln abtropfen lassen. Fleischwürfel und Datteln abwechselnd auf Spieße stecken.

Auf dem aufgeheizten Grill über mittlerer Glut ca. 10-12 Minuten unter gelegentlichem Wenden die Spieße sowie den Brokkoli und die Zwiebel grillen. Dabei die Spieße mit der restlichen Marinade bestreichen.



Zutaten

450 g Schweinemedallions

20 Stk. Datteln

6 ml Apfelbrandwein

1 Stk. Brokkoli

4 Stangen Frühlingszwiebel

6 TL Olivenöl

1 Bund frischer Oregano