

Kotányi

Professional

Barbecue-Spieße

Hauptspeise

Fleischgerichte

Frühling

Fußball Party

Gartenparty

Grillen

Sommer



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Öl mit Kotányi Grill Kotelett vermischen. Fleisch würfelig schneiden mit der Öl – Gewürzmischung bestreichen. Danach Fleisch, Paprika, Zwiebel und Speck abwechselnd auf den Spieß stecken.

Tipp: Geben Sie frischen Rosmarin oder Thymian zum Fleisch auf den Grill. Durch die Hitze verströmen ätherische Öle und geben dem Fleisch dadurch einen besonderen Geschmack.

ZUTATEN

800g Fleisch (vom Rind, Schwein oder Huhn)

2 Paprika

2 -3 Zwiebel

Bauchspeck im Ganzen

6 EL Sonnenblumenöl

Kotányi Grill Kotelett
Gewürzzubereitung

Holzspieße