

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