

Schweinespießchen mit Rotkraut-Karotten-Salat

[Hauptspeise](#)[Gartenparty](#)[Grillen](#)[Sommer](#)[ZUBEREITUNG](#) **SCHWIERIGKEIT:** 

Für das Fleisch Schweinebauch in ca. 2 cm große Würfelchen schneiden und in eine große Schüssel geben. Mit allen Zutaten gut vermischen und eine Stunde marinieren. Danach auf Schaschlik-Spieße aufstechen und goldbraun grillen.

Für den Salat Sesamöl, Zitronensaft, Honig, Senf, rote Chili und Sriracha Sauce vermischen und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Rotkraut, Frühlingszwiebel und Karotten damit marinieren und in einer großen Schüssel servieren.

Für die Sauce einfach alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und mit den Spießen und Salat servieren.

**ZUTATEN** 

600 g Schweinebauch

3 EL Sriracha Sauce

3 EL Honig

2 Stk. Knoblauchzehen,
fein geschnitten

1 EL Sesamöl

1 EL schwarzer Sesam

1 Pkg. Burger American
BBQ StyleFür den Rotkraut-
Karotten-Salat500 g Rotkrautkopf, fein
gehobelt1 Bund Frühlingszwiebeln
in Röllchen geschnitten

1 EL schwarzer Sesam

2 Stk. Karotten, in Streifen
geschnitten

3 EL Sesamöl

1 EL Honig

1 Stk. kl. rote Chili, fein
geschnitten

1 EL Sriracha Sauce

1 EL Senf

2 Stk. Zitronen, deren Saft

1 Prise Pfeffer-Salz

Für die Sauce

250 g Sauerrahm

1 TL Zesten einer Limette

1 TL Honig

1 Handvoll Koriander, fein gehackt

1 TL Meersalz grob