

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 Style

Für den Rotkraut-Karotten-Salat

500 g Rotkrautkopf, fein gehobelt

1 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