Nah&Frisch



Adi Bittermann | Professional

Süße Apfel-Birnen-Spieße

Griaß di Rezepte | Frühling | Grillen | Obst | Sommer

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Die Säfte mit den jeweiligen Zutaten verrühren und die Äpfel und Birnen mind. 1 Stunde darin einlegen. Vier Schaschlik-Metallspieße leicht einölen und je drei Äpfel und Birnen abwechselnd aufspießen. Das Grillfass mit Holzkohle anheizen, den Grillrost aufsetzen, erhitzen lassen, säubern. Die Apfel-Birnen-Spieße direkt angrillen, bis eine schöne Grillmarkierung entsteht und der Fruchtsaft leicht karamellisiert; einmal wenden, auf der zweiten Seite weitergrillen. Die zwei verbleibenden Säfte kann man auchzu einem Sirup einkochen und zum Ausgarnieren verwenden.Die fertig gegrillten Apfel-Birnen-Spieße in einer Schüssel mit Vanille und Minze anrichten.

Zutaten

- 4 Äpfel, geschält, entkernt, geviertelt
- 200 ml Roter-Rüben-Saft
- 4 EL Honig
- Saft von 1 Zitrone
- 4 Birnen, geschält, entkernt, geviertelt
- 200 ml Birnensaft
- 1 EL Curcuma
- 4 EL Honig
- Saft von 1 Zitrone
- Vanille und Minze