

Adi Bittermann

Professional

Süße Apfel-Birnen-Spieße

Graß 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 auch zu 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