

Kotányi

Professional

## 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