Nah&Frisch



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