Gegrillte Hirtenspieße

Die gegrillten Hirtenspieße sind eine weitere Variation der beliebten Spieße. Eine köstliche Rezept Idee für Grill- und Fleischliebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

250 g	Schweinefilet
250 g	Hühnerfilet
150 g	Schweineleber (oder Hühnerleber)
1 Stk.	Zwiebel
2 Scheiben	Bauchspeck
0.5 Stk.	Gelbe Paprika
0.5 Stk.	Rote Paprika
1 Stk.	Pfefferoni
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **gegrillten Hirtenspieße** das Fleisch und die Leber in kleine Stücke schneiden. Den Bauchspeck auch in gleiche Größe schneiden.

2. Die Zwiebel schälen und in 1/2 cm dicke Scheiben zerteilen. Paprika und Pfefferoni waschen und zerkleinern.

3. Das Fleisch und Gemüse abwechselnd auf lange Spieße stecken. Mit Olivenöl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Spieße auf den Grillrost legen und zirka 10-15 Minuten auf allen Seiten grillen.

hier bestellen

Unsere Empfehlung
Holzkohlegrill 47 cm



Tipp