



GOURMET



Grill Knoblauch
Grill aglio

BUNTER GRILLSPIESS mit Kraut und Speckchips



- NATÜRLICH
OHNE ZUSATZ VON
- Geschmacksverstärkern
 - Konservierungsstoffen
 - Farbstoffen

Hier geht's zum Rezept



BUNTER GRILLSPIESS

mit Kraut und Speckchips



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DEN GRILLSPIESS:

- 300 g Rindfleisch (Beiried)
- 300 g Schweinefleisch (Schopf)
- 300g Hühnerfleisch (Brust)
- 1 roter Paprika
- 1 gelber Paprika
- 1 Zucchini

FÜR DIE SPECKCHIPS

UND GROSSE BOHNEN:

- 20 Scheiben Bauchspeck
- 2 Bund frische Petersilie
- Abrieb einer unbehandelten Zitrone
- 100 ml KOTÁNYI Oliven Öl nativ extra
- 500 g große Bohnen vorgekocht

FÜR DIE GRILLMARINADE:

- 30 g KOTÁNYI Grill Knoblauch
- 50 ml KOTÁNYI BIO Sonnenblumen Öl
- frische Petersilie
- KOTÁNYI Meersalz fein
- KOTÁNYI Pfeffer bunt ganz

FÜR DAS KRAUT:

- 1 Krautkopf, fein geschnitten
- 250 ml Schlagsahne
- 20 g KOTÁNYI Grill Knoblauch
- 1 EL KOTÁNYI Kümmel ganz
- 2 EL KOTÁNYI Petersilie gerebelt
- 10 g KOTÁNYI Zitrusfaser

ZUBEREITUNG

Für die Grillspieße Fleisch und Gemüse in ca. 3x3 cm große Stücke schneiden und auf Grillspieße aufspießen.

Für die Grillmarinade BIO Sonnenblumen Öl und Grill Knoblauch verrühren und die Grillspieße damit einstreichen, für 30 Minuten abgedeckt rasten lassen.

Für die Speckchips und große Bohnen Bauchspeck in einer Pfanne knusprig braten und danach abtropfen lassen und warm halten.

Fein gehackte, frische Petersilie mit Zitronenabrieb und Oliven Öl vermengen. Die Hälfte dieses Petersilien Öls mit große Bohnen vermengen und mit Meersalz und Pfeffer bunt würzen.

Für das Kraut feingeschnittenes Kraut kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abgießen. Schlagsahne mit Grill Knoblauch, Kümmel, Petersilie gerebelt und Zitrusfaser für ca. 5 Minuten leicht köcheln, das Kraut dazugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Die Grillspieße bei ca. 200 °C direkt für 5 Minuten grillen und dabei 2-3 Mal wenden.

Das fertige Kraut mit Speckchips und Grillspießen auf Tellern anrichten. Die Grillspieße mit dem restlichem Petersilien Öl bestreichen und die marinierten große Bohnen dazu servieren.

TIPP: Grill Knoblauch ist vielseitig einsetzbar und kann nach Belieben auch als Ersatz für herkömmliches Salz verwendet werden.

LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN!



PLAT DE FRUIT DE MER
Die Meeresfrüchteplatte



HÜHNER-DRUMSTICKS
mit Kartoffeln und Bohnen-Orangensalat



GEFÜLLTE SPITZPAPRIKA
mit Cous Cous und Parmesan



Entdecken Sie
weitere Rezeptideen auf
www.kotanyigourmet.com

