

EDEKA KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

ZWEIERLEI FLEISCHSPIESSE

mit Speck oder Pommery-Senf


NEUE
REZEPTE ZUM
SAMMELN



Dirk Luther

REZEPTE ZUM SAMMELN HIER ABTRENNEN

EDEKA KOCHSCHULE

Zweierlei Fleischspieße

ZUTATEN

ca. 600 g Schweineschnitzel,
in 8 Scheiben geschnitten
8 Scheiben Speck

MARINADE

3 EL Bienenhonig
100 ml weißer Portwein
1 EL gemahlener Ingwer
3 EL Sesam
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1/2 Bund Koriander, gehackt

Fleischspieß mit Speck



Die Schweineschnitzel in eine Schale legen. Für die Marinade Honig, Portwein, Ingwer und Sesam verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade über das Fleisch gießen, mit Frischhaltefolie zudecken und ca. 5 Stunden kalt stellen. Auf jede Scheibe Fleisch eine Speckscheibe legen, beides wie eine Kordel ineinander drehen und auf Spieße stecken. Die Spieße über indirekter Hitze ca. 10 Minuten grillen, dann vom Grill nehmen und mit dem gehackten Koriander bestreuen.

Fleischspieß mit Pommery-Senf

ca. 600 g Schweineschnitzel,
in 8 Scheiben geschnitten
6 Schalotten
12 Salbeiblätter
3 EL Pommery-Senf
2 EL Olivenöl
2 EL Wodka
Salz und Pfeffer aus der Mühle



Die Schweineschnitzel in ca. zwei Zentimeter breite Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und fein hacken, den Salbei ebenfalls hacken. Salbei, Schalotten, Wodka, Olivenöl und Senf vermengen und mit Pfeffer würzen. Mit der Mischung die Schweinefleischstreifen bestreichen und salzen. Das Fleisch wie eine Schnecke zusammenrollen und auf Spieße stecken. Über direkter Hitze 3 bis 4 Minuten grillen, dann wenden und weitere 3 bis 4 Minuten grillen.



Schweineschnitzel



Gegrillte Kalbsröllchen mit Sardellenpaste

ZUTATEN

KALBSRÖLLCHEN
4 dünne Kalbsschnitzel
4 Scheiben luftgetrockneter
italienischer Schinken
Pfeffer aus der Mühle

SARDELLENPASTE
10 Sardellenfilets in Öl,
fein gewürfelt
2 Schalotten, fein gewürfelt
1/2 Bund Blatt Petersilie,
fein geschnitten
80 g geriebener Parmesan
80 g geröstete Pinienkerne
100 ml Olivenöl



NATUR PUR
Landfrische Gourmetqualität
EDEKA Nord|BIO
Kalbsschnitzel



Für die Sardellenpaste Petersilie, Parmesan, Pinienkerne und Olivenöl in einen Mixer geben und fein pürieren. Die Schalotten- und die Sardellenwürfel unterrühren. Die Kalbsschnitzel flach plattieren und mit Pfeffer würzen. Auf jedes Schnitzel eine Scheibe Schinken legen und die Sardellenpaste darauf verstreichen. Das Fleisch aufrollen und wie Rouladen mit Küchengarn binden. Die Kalbsröllchen über indirekter Hitze ca. 10 Minuten grillen, dabei regelmäßig wenden.



LEICHT | ZUBEREITUNGSZEIT ca. 45 MIN. | 4 PORTIONEN