

# EDEKA KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

## ZWEIERLEI FLEISCHSPIESSE

mit Speck oder Pommery-Senf

  
**NEUE**  
REZEPTE ZUM  
SAMMELN



Dirk Luther



# 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