



REZEPT DES MONATS
Juli 2020

Scharf marinierte Fleischspieße

ZUBEREITUNG

1. Sambal Oelek, Essig, Tomatenmark, Paprika, Honig und Olivenöl zu einer scharfwürzigen Marinade verrühren.
2. Fleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Fleisch in die Marinade geben und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
3. Fleischwürfel auf Spieße verteilen. Grill erhitzen und die Spieße unter Wenden ca. 8 Minuten grillen.
4. Spieße kurz vor Ende der Garzeit nochmals mit der Marinade bepinseln. Mit Baguette, Kräuterbutter und einem knackigen Salat servieren.

Einen trockenen Rotwein, z. B. einen Spätburgunder aus Baden, dazu reichen.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 2 TL Sambal Oelek
- 2 EL Balsamico-Essig
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Edelsüß-Paprika
- 2 TL Honig
- 2 EL Olivenöl
- 800 gr. Schnitzfleisch
- 8 Holzspieße



REZEPT DES MONATS
Juli 2020

Süß-saurer Käse-Wurstsalat

ZUBEREITUNG

1. Wurst, Käse und Gemüse in feine Streifen schneiden und gut miteinander vermischen.
2. Aus Salz, Pfeffer, Essig, Honig, Senf und viel Kürbiskernöl eine kräftige, süßsaure Marinade herstellen. Über den Salat geben und ziehen lassen.
3. Mit einem herzhaften Schwarzbrot und einem kühlen Bier servieren.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 400 g Fleischwurst
- 400 g Bergkäse
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Essiggurken
- 2 rote Paprika
- Salz, Pfeffer
- Kürbiskernöl
- Rotweinessig
- Senf
- Honig