

Filetspieß – gegrillt

Zutaten:

Für 4 Personen:

600 g Schweinslungenbraten, 1-2 Knoblauchzehen, 6 EL Öl, 1 EL Zitronensaft, getrocknete Kräuter, Salz und Pfeffer,

8 kleine heurige Erdäpfel, 8 Scheiben Bauchspeck, je ½ Paprika rot, gelb, grün, 1 Zucchini, 200 g Champignons

Zubereitung:

Öl in eine Schüssel geben und mit gehacktem Knoblauch, Zitronensaft, Kräutern und Gewürzen vermischen. Das Fleisch in Würfel schneiden und darin ca. 3 Std. marinieren. Erdäpfel in der Schale nicht zu weich kochen und dann mit Bauchspeck umwickeln. Abwechselnd Fleisch, Paprikastücke, Zucchinis Scheiben, Champignon und Erdäpfel auf einen Spieß stecken. Die Spieße auf einem heißen Grill etwa 10 Minuten von allen Seiten grillen.

Tipp: Statt Schweinefleisch passt sehr gut Lammrücken, Geflügel oder Rinderfilet!

Tzatziki

Zutaten:

1 Gurke, 125 ml Sauerrahm, 125 ml Joghurt, 2 Knoblauchzehen, 1 EL Öl, 1 Schuss Weißweinessig, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Gurke reiben oder in feine Streifen schneiden, einsalzen und kurz ziehen lassen. Gut ausdrücken und mit den restlichen Zutaten vermischen, abschmecken und kalt stellen.

Tipp: Das Tzatziki wird besonders cremig, wenn man Joghurt mit 10% Fett verwendet!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!

