

Sich im Frühling schon auf den Sommer freuen ...

Mit der Gartensaison beginnt auch die Grillzeit. Die Temperaturen steigen, die Abende werden länger - höchste Zeit den Grill anzuheizen.

Ideal mit Freunden oder in Familie gesellig beieinander zu sitzen.

Bringen Sie Abwechslung ins Grillvergnügen.



Unser Tipp - Spieße mit Grillcreme

Zutaten für 4 Personen:

- 1 El Chilipulver
- ½ El gemahlener Kümmel
- 1 El Knoblauchpulver
- 1 El Senfpulver,
- 1 El Zwiebelpulver
- 1 El getrockneter Oregano
- 1 Prise Salz
- 1 kg Schweinebraten
- je eine rote, gelbe und grüne Paprikaschote
- 1El Öl
- 200g Schmand
- 1 El Chilipulver
- 4 El Chilipaste
- 2 El Gin

Zubereitung: Den Schweinebraten waschen, trocknen und in Würfel schneiden. Die Gewürze mischen und das Fleisch mit der Gewürzmischung bestreuen. Im Kühlschrank 30 min. ruhen lassen. Die Paprikaschoten halbieren, Stiel und Kerne entfernen, waschen trocknen und ebenfalls in Stücke schneiden. Fleischwürfel und Paprikastücke abwechselnd auf die Spieße schieben. Auf's Grill legen. Den Schmand mit Salz, Chilipulver, Chilicreme und Gin glatt rühren. Fleischspieße zusammen mit der Chilisauce servieren. Wir wünschen einen guten Appetit.