

Verschiedene Kebabs vom Grill & Gemüsevariation

1. Mai 2011 |  Autor [Leroy](#)



Hallo Welt,

einen schönen 1. Mai wünscht Ihnen allen Ihr Leroy. Im folgenden ein wenig Inspiration für Ihre nächsten Grillevents: verschiedene Kebabs, also Spieße mit gegrilltem Fleisch, in unterschiedlichen Varianten. Und ausnahmsweise ist auch kein Lamm dabei... 😊

Die Zutaten (optional):

- Scampis
- Schweinelende
- Hähnchenbrust
- Minutensteaks vom Schwein
- Schweinebauch

Und zum Würzen:

- Pfeffer, Salz, Paprika
- Honig
- Pflanzenöl
- Thai Sweet Chilli Sauce
- Knoblauchöl mit Kräutern

Hier die Ideen:

Knoblauchöl

Als Würze für die verschiedenen Kebabs mindestens am Vorabend ansetzen. Hierzu ein hochwertiges Olivenöl mit Knoblauchzehen (gepresst), etwas Pfeffer, wenig Salz und verschiedenen Kräutern ansetzen (z.B. Rosmarin, Thymian, Oregano). Die Kräuter dabei fein hacken.



Joghurt-Minze-Sauce

Hierzu einen Becher Joghurt mit ca. einem halben Becher Crème Fraîche mischen, damit die Konsistenz etwas fester wird. Saft einer halben Zitrone, eine Handvoll Minzeblätter (fein gehackt) und 2-4 EL Honig hinzu geben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Hinweis: Öl und Sauce eignen sich prinzipiell zu allen folgenden Kebabs.

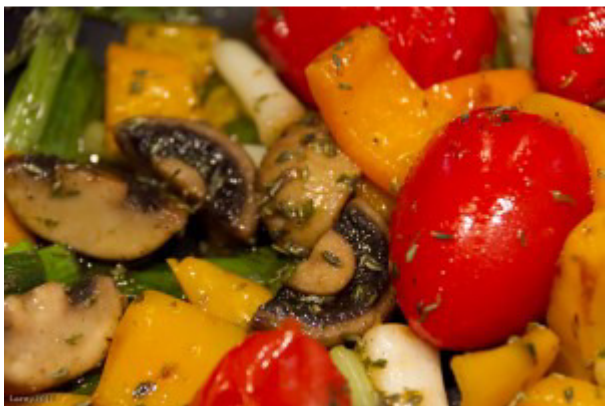
Pfannengemüse



FrISChe braune Champignons putzen und halbieren. Frühlingszwiebeln putzen und in 5 cm große Stücke schneiden. 1 Paprika putzen und in kleine Stücke schneiden. Cocktailltomaten waschen.



In einer Pfanne mit Olivenöl anbraten; mit Pfeffer, Salz und getrockneten Kräutern der Provence würzen. Heiß servieren.



Schweinelenden-Spieße



Hierzu die Lende parieren und würfeln. Die Würfel auf Holzspieße stecken.



Die Lenden nun mit einem Gemisch aus Honig und Pflanzenöl (ca. 1:2) mittels eines Pinsels einreiben. Dann mit Pfeffer, Salz und reichlich Paprika würzen. 2 h marinieren. Auf mittlerer bis kleiner Hitze von allen Seiten durchgrillen.

Scampis vom Grill

Die Scampis auf Holzspieße stecken, grillen (kurz von beiden Seiten, damit sie nicht austrocknen).

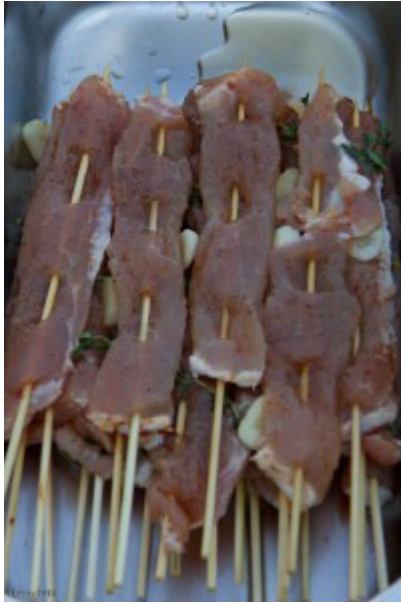


Grillfackeln

[siehe dieses Rezept](#)

Steakspieße

Werden als Variante von [diesem Rezept](#) hergestellt.



Hierzu die Steaks (ca. 500 g) plattieren und in Streifen schneiden. Auf Spieße stecken ("Ziehharmonika-Style"). 5 Knoblauchzehen schälen und in Streifen schneiden. Frische Thymianzweige zwischen die mit Pfeffer und Salz gewürzten Spieße legen, mit Pflanzenöl übergießen. Mindestens 12 h einlegen.

Thai-Spieße



Im Asienladen (oder auch im Supermarkt) Sweet Chilli Sauce kaufen, habe ich schon öfter verwendet, hier nochmal das alte Bild:



Die Hähnchenbrust parieren, würfeln und auf Holzspieße stecken. In eine Schale mit etwas Sauce legen, Sauce darüber geben. Mindestens 4 h marinieren, dabei wenn möglich wenden. Keine weitere Würze erforderlich.



Die Hähnchenbrust-Spieße sollten Sie ebenfalls auf mittlerer bis kleiner Hitze garen, damit die süße Chillisauce außen nicht schwarz anbrennt und die Spieße langsam durchziehen, Sie werden dann butterzart...

So, ich hoffe, das hat etwas inspiriert...

Die Spieße haben den Vorteil, dass man auch Frauen und Wenig-Esser nachmals dran kriegt 😊. Wer kann zu einem kleinen Spießchen denn schon "Nein" sagen?

Die bedrohliche Wirkung eines ganzen Steaks haben die Dinger jedenfalls nicht und wenn Sie sie lecker würzen, bekommen Sie sie auch locker an den Mann/ die Frau.

Viel Erfolg wünscht Ihnen Leroy

📁 Veröffentlicht in [Fleisch](#), [Huhn und Geflügel](#), [Mediterran](#), [Saucen & Dips](#), [Specials](#) | 📄
Schlagworte: [Grillen](#), [Kräuter](#), [Pilze](#), [Schwein](#), [Schweinelende](#), [Tomate](#)