

Grillrezepte

Gegrillte Kräuterhacksteaks Mit Gemüsespieße

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: BBQ, Gemüse, Grill, Hackfleisch, Kartoffel,

300 g	Hackfleisch vom Schweinehals	2	Zweige Rosmarin; fein
1	Teel. Scharfer Senf	10	geschnitten
1	Ei	1	kleine Salbeiblätter
1	Brötchen; in etwas Milch	4	kleine Zwiebel
	- eingeweicht	4	Kartoffeln
1/2	Bund Petersilie; fein geschnitten		Schalotten
2	Zweige Thymian; abgezupft		Salz, Pfeffer
			Schaschlikspieße

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und mit Hackfleisch, eingeweichtem Brötchen, Ei, Senf, Petersilie, Rosmarin und Thymian gut vermischen.

Aus der Hackmasse Buletten formen und diese auf dem Grill bei mäßigem Feuer braten.

Die Kartoffeln kochen und pellen, die Schalotten schälen und blanchieren.

Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden und abwechselnd mit einer halben Schalotte und einem Salbeiblatt auf die Schaschlikspieße stecken.