

# Grillrezepte

## Gegrillte Schaschlik Spieße

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Grillen, BBQ, Gewürze, Fleisch,

---

300 g Schweineschulter

4 Scheiben Leber

250 g Tomaten

1 Salatgurke

125 g Durchwachsener Speck

Speiseöl

Schaschlikgewürz

---

Fleisch und Leber abspülen, trockentupfen, die Leber enthäuten.

Tomaten, Gurke und Speck in Stücke oder Scheiben schneiden.

Die Zutaten in beliebiger Reihenfolge auf Grillspieße stecken und dünn mit Speiseöl bestreichen.

Von jeder Seite ca. 8 Minuten grillen.

Anschließend nochmals mit Speiseöl bestreichen und Schaschlikgewürz dünn über die Spieße geben.