

Grillrezepte

Gegrillte Schaschlik In Der Pfanne

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Grillen, Grillpfanne, Gewürze, Fleisch,

150 g Rinderfilet	75 g Speck, durchwachsen
150 g Schweinefilet	1 Tomate
150 g Lammfleisch, mager	1 Zwiebel
150 g Kalbsleber	60 g Grillbutter

Rinder- und Schweinefilet, Lammfleisch und Kalbsleber in mundgerechte kleine Stücke schneiden.

Den Speck in Scheibchen zerteilen. Die Tomate und die geschälte Zwiebel achteln.

Vorbereitete Zutaten wechselweise auf Holz- oder Metallspieße stecken.

Die Grillbutter in einer Grillpfanne erhitzen, die Spieße hineingeben und bei mittlerer Hitze von allen Seiten bräunen lassen.

Dabei immer wieder mit der Grillbutter beträufeln.

Die fertigen Schaschliks bei Bedarf leicht salzen.

Dazu passt dann körniger Reis und, oder bunt gemischter Salat.