

Grillrezepte

Schweinelendchen Gerollt Vom Grill

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: BBQ, Fleisch, Hauptspeise, Grill, Hauptspeise,

300 g	Schweinelende	100 g	Frühstücksspeck, in Scheiben
3	kleine Zwiebeln		Salz, Pfeffer
1	Zitrone, unbehandelt		Kümmel
1/2	Bund frischer Majoran, fein - gehackt		Olivenöl Schaschlikspieße

Das Fleisch in 1 cm dicke Scheiben schneiden und zwischen einem Gefrierbeutel plattieren.

Die Zwiebeln fein hacken.

Aus Salz, Pfeffer, etwas gemahlenem Kümmel, Zitronenabrieb und Majoran eine Gewürzmischung herstellen.

Das Fleisch damit würzen. In die Mitte der Fleischscheiben gehackte Zwiebeln geben und aufrollen.

Die Röllchen abwechselnd mit aufgerollten Speckscheiben auf 4 Schaschlikspieße stecken.

Auf dem Grill oder in einer Pfanne mit Olivenöl die Spieße langsam braten.

Dazu passt sehr gut ein frischer Salat oder Bratkartoffeln mit Zwiebeln.