



GOURMET



NEU



NATÜRLICH  
OHNE ZUSATZ VON  
· Geschmacksverstärkern  
· Konservierungsstoffen  
· Farbstoffen

# BUNTER GRILLSPIESS

mit Kraut und Speckchips

*Hier geht's zum Rezept*



# BUNTER GRILLSPIESS

mit Kraut und Speckchips



## ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

### FÜR DEN GRILLSPIESS:

- 300 g Rindfleisch (Beiried)
- 300 g Schweinefleisch (Schopf)
- 300g Hendlfleisch (Brust)
- 1 roter Paprika
- 1 gelber Paprika
- 1 Zucchini

### FÜR DIE SPECKCHIPS UND KÄFERBOHNEN:

- 20 Scheiben Bauchspeck
- 2 Bund frische Petersilie
- Abrieb einer unbehandelten Zitrone
- 100 ml KOTÁNYI Oliven Öl nativ extra
- 500 g Käferbohnen vorgekocht

### FÜR DIE GRILLMARINADE:

- 30 g KOTÁNYI Grill Knoblauch
- 50 ml KOTÁNYI BIO Sonnenblumen Öl
- frische Petersilie
- KOTÁNYI Meersalz fein
- KOTÁNYI Pfeffer bunt ganz

### FÜR DAS KRAUT:

- 1 Krautkopf, fein geschnitten
- 250 ml Schlagobers
- 20 g KOTÁNYI Grill Knoblauch
- 1 EL KOTÁNYI Kümmel ganz
- 2 EL KOTÁNYI Petersilie gerebelt
- 10 g KOTÁNYI Zitrusfaser

## ZUBEREITUNG

Für die Grillspieße Fleisch und Gemüse in ca. 3x3 cm große Stücke schneiden und auf Grillspieße aufspießen.

Für die Grillmarinade BIO Sonnenblumen Öl und Grill Knoblauch verrühren und die Grillspieße damit einstreichen, für 30 Minuten abgedeckt rasten lassen.

Für die Speckchips und Käferbohnen Bauchspeck in einer Pfanne knusprig braten und danach abtropfen lassen und warm halten.

Fein gehackte, frische Petersilie mit Zitronenabrieb und Oliven Öl vermengen. Die Hälfte dieses Petersilien Öls mit Käferbohnen vermengen und mit Meersalz und Pfeffer bunt würzen.

Für das Kraut feingeschnittenes Kraut kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abgießen. Schlagobers mit Grill Knoblauch, Kümmel, Petersilie gerebelt und Zitrusfaser für ca. 5 Minuten leicht köcheln, das Kraut dazugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Die Grillspieße bei ca. 200 °C direkt für 5 Minuten grillen und dabei 2-3 Mal wenden.

Das fertige Kraut mit Speckchips und Grillspießen auf Tellern anrichten. Die Grillspieße mit dem restlichem Petersilien Öl bestreichen und die marinierten Käferbohnen dazu servieren.

**TIPP:** Grill Knoblauch ist vielseitig einsetzbar und kann nach Belieben auch als Ersatz für herkömmliches Salz verwendet werden.

## LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN!



**PLAT DE FRUIT DE MER**  
Die Meeresfrüchteplatte



**CRUNCHY HENDL-DRUMSTICKS**  
mit Erdäpfeln und Fisolen-Orangensalat



**GEFÜLLTE SPITZPAPRIKA**  
mit Cous Cous und Parmesan



Entdecken Sie  
weitere Rezeptideen auf  
[www.kotanyigourmet.com](http://www.kotanyigourmet.com)

