

Feuerwehr-Schaschlik-Spieße



Zutaten



Zutaten für 4 Portionen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten, Garzeit: 15–18 Minuten

4 Feuerwehr-Steaks

80 g Mayonnaise

40 g Dijonsenf

200 g Zwiebeln, geschält

1 Paprika, rot

80 g Eisbergsalat

4 Feuerwehr-Ciabatta-Brötchen, erhältlich in Ihrer Markt-Bäckerei

Zubereitung



1. Steaks in gleich große Stücke schneiden. Mayonnaise und Senf mischen, Fleisch damit einreiben. Zwiebeln in Spalten schneiden. Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und in Stücke zerteilen. Alles abwechselnd auf Spieße stecken und dabei 2–3 cm an den Spitzen frei lassen. Die Stücke dürfen eng aneinander anliegen, damit alles saftig bleibt. Brötchen aufschneiden.

2. Grill mit direkter Hitze bei 180–200 °C vorbereiten. Spieße kreuzweise mit den Spitzen in den Rost einklemmen, damit das Fleisch diesen nicht berührt. Deckel für 15–18 Min. schließen. Nach Belieben die Brötchenflächen anrösten, dann die unteren Hälften mit Salat belegen. Nun je Brötchen einen Spieß auflegen, mit der Oberseite des Brötchens festhalten und Spieß herausziehen.

(See attached file: seite_19_feuerwehr-schaschlik_grillbroschuere_2022_preview.jpg)