



Lieblingsrezept
AROMATISCH & LECKER

weitere
Rezepte:



Grillmarinade & Spieße

PORTIONEN: 10-12

ZUBEREITUNGSZEIT: 20MIN

KOCHZEIT: 15 MIN

Zutaten:

- 500g Hähnchenfleisch oder Rindfleisch, in Würfel geschnitten
- 2 bunte Paprika, in Stücke geschnitten
- 2 rote Zwiebeln, in Viertel geschnitten
- 1 Handvoll Minirispentomaten
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Honig
- Saft einer halben Zitrone
- 1 TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Handvoll frischer Rosmarin, fein gehackt
- 1 Handvoll frischer Thymian, fein gehackt
- 1 Handvoll frische Petersilie, fein gehackt

Zubereitung:

1. In einer großen Schüssel Knoblauch, Sojasauce, Olivenöl, Honig, Zitronensaft, Paprika, Salz und Pfeffer vermischen.
2. Fügen Sie die fein gehackten Kräuter hinzu. Die Kombination von Rosmarin, Thymian und Petersilie verleiht der Marinade ein intensives und aromatisches Aroma, das perfekt zum Grillen passt.
3. Das gewürfelte Fleisch, die Paprikastücke, die Zwiebelviertel und die Minirispentomaten hinzufügen und gut umrühren, bis alles vollständig mit der Marinade bedeckt ist.
4. Die Schüssel abdecken und mindestens 2 Stunden (oder über Nacht für ein intensiveres Aroma) im Kühlschrank marinieren lassen.
5. Das Fleisch, die Paprika, die Zwiebeln und die Tomaten abwechselnd auf Spieße stecken und auf dem Grill garen, bis es durchgegart ist. Während des Grillens die Spieße gelegentlich mit der übrig gebliebenen Marinade bestreichen.

Wir wünschen: Guten Appetit!

www.Gartenbauzentrale.de

Bilder: © Oleksandra naumenko. von Getty Images






Lieblingsrezept
AROMATISCH & LECKER

weitere
Rezepte:



Grillmarinade & Spieße

PORTIONEN: 2

ZUBEREITUNGSZEIT: 00 MIN

KOCHZEIT: 00 MIN

Serviervorschläge:

1. Servieren Sie die gegrillten Spieße mit einer Beilage Ihrer Wahl, wie z.B. gegrilltem Gemüse oder einem frischen Salat. Guten Appetit!
2. Dieses Rezept sollte ausreichend sein für etwa 10 bis 12 Spieße, abhängig von der Größe der Fleischwürfel und wie dicht Sie die Spieße bestücken.
3. Bitte beachten Sie, dass die Kochzeiten je nach Grill und Fleischsorte variieren können. Es ist immer am besten, das Fleisch mit einem Fleischthermometer zu überprüfen, um sicherzustellen, dass es sicher und gründlich gekocht ist.

Wir wünschen: Guten Appetit!

www.Gartenbauzentrale.de

Bilder: © Oleksandra naumenko. von Getty Images

