

SCHWEINEFILET-CHORIZO-KEBABS (FÜR 4 PERSONEN)



ZUTATEN:

100 g	Schweinefilet
6	Scheiben Chorizo-Wurst - Scheiben halbieren
1 g	Chilipulver
20 ml	Olivenöl
20 g	frischer Salbei, gehackt grobes Meersalz, frischer Pfeffer aus der Mühle
20 g	frisch gehackte Minze

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Hilfsmittel: Weber Style Sauciere, Weber Doppelspieße, Zahnstocher

Grillzeit: 10 Minuten

Grillmethode: Direkt

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Marinierzeit: 10 - 20 Minuten

ZUBEREITUNG:

Die Schweinefilets von überschüssigem Fett und Silberhaut befreien. Die Filets in ca. 3 cm dicke Würfel schneiden. Öl, Chilipulver und Salbei in einer Sauciere zusammenmischen und mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Filets und die Chorizo-Wurst abwechselnd auf den Spiess stecken und diese mit dem Chili-Öl bestreichen.

Die Spiesse auch während des Grillierens mit dem Chili-Öl bestreichen.

Vor dem Servieren mit der gehackten Minze bestreuen und auf Zahnstochern servieren.