

Burg-Spieß

Für 4 Personen

4 Kartoffeln (angekocht)	1 rote Paprika	150 g Grillkäse
200 g geräuch. Bauchspeck	200 g Schweinefilet	1 Zwiebeln
200 g gemischtes Hackfleisch	1 Ei	gehackte Kräuter
Paniermehl	Salz, Pfeffer	Paprikapulver
2 EL Schnittlauch	Olivenöl	

Das Hackfleisch mit den Gewürzen, Kräuter, Paniermehl und dem Ei mischen.

Die Zwiebelhälften mit dem Fleischteig füllen und die Paprika mit dem Grillkäse und Fleischteig füllen.

Dann zuerst ein Schweinefiletstück auf den Spieß stecken, danach kommen der Bauchspeck, eine Kartoffel und ein Grillkäse-Paprika-Päckchen. Danach ein weiteres Zwiebel-Hackfleisch-Päckchen und zum Schluss noch ein Stück Schweinefilet aufspießen.

Den Spieß von jeder Seite eine Minute grillen.

Den Schnittlauch und Öl mit einer Prise Salz verrühren, anschließend über den Spieß träufeln.

Christian Henze am 09. Dezember 2024