

FACKELSPIESSE



3-mal täglich Milch
1 Portion = 180 g Jogurt



Vertrauenswürdige Produktion

ZUTATEN

Vorbereiten: Fleisch 1 Stunde vor dem Grillieren

aus dem Kühlschrank nehmen

Zubereitung: ca. 45 Minuten

Grillieren: ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

4 Grillspiesse/Grillfolie

Bratcrème für die Grillfolie

Fackelspiesse:

1 kleine Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

Butter zum Dämpfen

400 g gehacktes Rindfleisch

100 g Kalbsbrät

1 Ei

½ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

½ TL Paprika

wenig Chilipulver oder Cayennepfeffer

1 EL gehackte Petersilie

50-75 g Paniermehl

Gurken-Knoblauch-Dip:

1 Salatgurke, gerüstet

1½ TL Salz

300 g griechisches Jogurt nature

weisser Pfeffer

2 EL gehackte Pfefferminze

½ Knoblauchzehe, gepresst



ZUBEREITUNG

- 1** Spiesse: Zwiebel und Knoblauch in der Butter andämpfen, leicht auskühlen lassen. Mit den restlichen Zutaten gut verkneten, bis die Masse zusammenhält. Masse in 4 gleich grosse Portionen teilen, zu Würsten von 3-4 cm Ø formen, auf Spiesse stecken.
- 2** Dip: Gurke an der Röstiraffel raffeln. Mit der Hälfte Salz mischen, 15 Minuten ziehen lassen. Flüssigkeit abtropfen, Gurken leicht ausdrücken. Mit dem restlichen Salz mischen und den Vorgang wiederholen. Mit den restlichen Zutaten mischen.
- 3** Grillfolie mit Bratcrème bepinseln. Spiesse auf die Folie legen, für wenige Minuten direkt über der starken Glut auf den Grill legen. Anschliessend Spiesse auf der Folie 15-20 Minuten bei mittelstarker Glut grillieren. Nach Belieben einige Broteisbeiben in den letzten Minuten auf den Grillrost legen, goldgelb und knusprig grillieren.
- 4** Fackelspiesse, Broteisbeiben und Dip zusammen anrichten.