

Grillierte Riesenspiesse

Ein Riesengenuss für Grillfreunde: Jeder Riesenspiess mit verschiedenen Fleischsorten reicht für 2 Personen. Der besondere Clou: die Apfelscheiben.



Zutaten

Für 4 Personen:
pro Person ca. 2738 kJ/655 kcal

- 100 g Butter, weich
- 1 TL Worcestershiresauce*
- 1 TL Ketchup
- 1 TL Rosmarin, fein gehackt
- 1 TL Salbei, fein geschnitten
- 1 TL Thymianblättchen
- ½ TL milder Paprika
- ¼ TL Salz*
- Pfeffer aus der Mühle

- 1 TL Senf
- 3 EL Erdnussöl*
- 1 EL Cognac*
- 1 TL Worcestershiresauce*
- 1 EL Ketchup
- ½ EL Salbei, fein geschnitten
- 1 TL Thymianblättchen
- 1 EL milder Paprika
- Pfeffer aus der Mühle
- 4 Rindshuftplätzli (je ca. 80 g), halbiert
- 8 Schweinsmedaillons (je ca. 40 g), etwas flachgedrückt
- 1 Lammierstück (ca. 220 g), in Vierteln

- 1 TL Salz*
- 1 rote Peperoni, in Achteln
- 1 gelbe Peperoni, in Achteln
- 4 Specktranchen, halbiert
- 1 Zitrone, heiss ab gespült, in ca. 1 cm dicken Scheiben
- 2 rotschalige Äpfel, in ca. 1 cm dicken Scheiben
- einige Salbeiblätter
- einige Rosmarinzwieglein
- 2 Metallspiesse (ca. 35 cm)

*Diese Zutaten sind nicht als Naturaplan-Produkte erhältlich.

Vor- und Zubereitungszeit

ca. 40 Minuten
Gefrieren: ca. 1 Std.
Marinieren: ca. 1 Std.

Zubereitung

Gewürzbutter: Butter mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Worcestershiresauce und Ketchup darunter rühren. Kräuter begeben, würzen. Masse ca. 5 mm dick zwischen einem gefalteten Backpapier ausstreichen, zugedeckt ca. 1 Std. gefrieren.

Marinade: Für die Marinade Senf mit allen Zutaten bis und mit Thymian gut verrühren, würzen, ca. ¼ zugedeckt beiseite stellen. Fleischstücke mit der restlichen Marinade bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Std. marinieren.

Spiesse: Fleisch ca. 30 Min. vor dem Grillieren herausnehmen, Marinade abtropfen, Fleisch salzen. Fleischstücke abwechselungsweise mit den restlichen Zutaten an die beiden Metallspiesse stecken.

Kugelgrill: Spiesse rundum ca. 6 Min. über starker Glut anbraten. Spiesse an den Rand schieben oder Rost höher stellen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. grillieren, dabei hin und wieder mit der beiseite gestellten Marinade bestreichen.

Servieren: Aus der Gewürzbutter mit einem in heisses Wasser getauchten Ausstecher Kreuze ausstechen, zu den Riesenspiessen servieren.

Dazu passt: Salat.

■ **Tipp:** Grillkräuter-Mix (Salbei, Rosmarin und Thymian) verwenden.

www.coopzeitung.ch/rezept



mit Gewürzbutter



Der Wein zum Rütlichswur

Eine originelle Idee: Der **Dôle du Valais AOC Sélection 1291** ist in einer speziellen Flasche abgefüllt. Rund um das Schweizerkreuz ist in goldener Schrift der Text des Rütlichswures abgedruckt. Auch der Inhalt des festlichen Gebindes darf sich sehen lassen: ein typischer Dôle mit unverkennbarer Pinot Noir-Note, fein und ausgewogen, mit guten Tanninen im Abgang. Dieser Wein passt – nicht nur am 1. August – zu Walliser Platte, Vorspeisen, Trockenfleisch, Antipasti.

Jetzt für Fr. 9.90/75 cl statt Fr. 12.90 (Aktion gültig bis 12. August 2006 oder solange Vorrat).

Erhältlich in grösseren Coop-Verkaufsstellen und online unter:

www.coop.ch/wineshop

FOTOS: ANDREAS FAHRNI; STYLING: IRENE DE GIACOMO