

SPIESSLI PIKANT

mit Speckpflaumen

- 4 Huftsteaks (je etwa 180 g)
- **Fleischgewürz**
- 12 grosse entsteinte Dörripflaumen
- 12 Tranchen Kochspeck
- 2 El Bratbutter



-
- Jedes Huftsteak in vier Teile schneiden und würzen.
 - Die Pflaumen mit den Specktranchen umwickeln.
 - Fleischstücke und Speckpflaumen abwechslungsweise auf vier Holzspiesse stecken.
 - Spiessli in der heissen Bratbutter beidseitig je 2 bis 3 Minuten braten.
 - Mit einer Kräuter-Crème fraîche servieren.

Dazu passen

Safranrisotto oder ein reichhaltiger Salat

Hinweis

Selbstverständlich können Sie die Spiessli auch auf dem Grill braten.

FLEISCHGEWÜRZ

auf Vorrat

- 200 g Salz
- 25 g Paprikapulver
- 5 g Pfeffer
- 20 g Knoblauchpulver
- 10 g Rosmarinpulver
- 10 g getrockneter Thymian
- 10 g getrockneter Oregano



-
- Alle Zutaten mischen.
 - in ein Glas abfüllen und verschliessen.
 - Trocken lagern.