

Schweinespiess mit Melonen und Kräuterbutter

Rezept für 4 Personen

Spiess

4	Spiesse	20min im Wasser einlegen
260 g	Schweinschuft	parieren, in 4cm grosse Würfel schneiden
	Paprika, Pfeffer	würzen
12	Specktranchen	Würfel darin einwickeln
1/2	Zwiebel	schälen und vierteln
1/2	Galia Melone	schälen, entkernen und in 4cm grosse Würfel schneiden
1	grüne Peperoni	entkernen und in 3cm grosse Würfel schneiden
2 EL	Sonnenblumenöl Salz, Pfeffer und Paprika	in eine Schüssel geben dazu, mischen, Peperoni, Zwiebeln und Melone darin marinieren

Fleischstücke, Zwiebeln, Peperoni und Melone abwechslungsweise je dreimal auf die Spiesse stecken

auf dem Grill 5-7min grillieren oder in der Bratpfanne sautieren

Marinade

1 Zweig	Rosmarin	zupfen und hacken
1 Zweig	Thymian	zupfen
1 Zweig	Majoran	zupfen und hacken
1 Zweig	Pfefferminze	zupfen und hacken
1 EL	Salz	beigeben
2 EL	Sonnenblumenöl	beigeben und gut vermischen

2min vor dem Servieren die Marinade auf die Spiesse geben

nicht mehr zu heiss grillieren

nochmals einstreichen und heiss servieren

Kräuterbutter

250 g	Butter weich	schaumig schlagen
1	Knoblauchzehe	pressen, in separate Schüssel geben
3 Zweige	Peterli	hacken und zum Knoblauch geben
1 Zweig	Majoran	zupfen, hacken und beigeben
1 Zweig	Thymian	zupfen und beigeben
1 Zweig	Rosmarin	zupfen, hacken und beigeben
4 g	Salz	beigeben
1 g	Pfeffer	beigeben
1 g	Curry	beigeben, Kräuter, Gewürze und Knoblauch gut vermischen, 1min mit dem Butter schlagen, damit der Kräutermix gut verteilt ist

in einen Spritzsack füllen und Portionen spritzen, kühlen