

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Schweinemedallions - Beiriedmedaillons

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Fleisch, Grillen, Hauptspeisen, Schwein, Österreich,

Zutaten

800 g Zugeputzte Beiried	1 Essl. Zucker
250 g Grüner Spargel	1/16 Liter Weißwein
4 Scheiben Hamburgerspeck	50 g Butter
Salz, Pfeffer u. Senf	

Zubereitung:

Die Beiriedschnitten in ca. 7 kleine Medaillons schneiden, würzen und am Grill rosa grillen.

Die Spargel in Wasser mit Zucker, Salz, dem Weißwein und Butter bissfest kochen.

Mit den Speckscheiben jeweils 4 Spargel umwickeln und ebenfalls grillen.

Jeweils 3 Medaillons am Teller anrichten, mit Rotweinsafterl nappieren.

Mit Spargel im Speckmantel und Erdäpfel-Zwiebel-Laibchen servieren.