

Grillrezepte

Kartoffelspieße Vom Grill

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Kartoffel, Gemüsegerichte

800 g	Neue Kartoffeln	-dünnflüssig
	-kleine	1/2 Teel. Worcestersoße
500 g	Kleine Zwiebeln	1 Teel. Zitronensaft
50 g	Butter	1 Teel. Sojasauce
2	Essl. Bienenhonig	Salz

Die gewaschenen Kartoffeln 15 Minuten als Pellkartoffeln kochen. Abgießen, abschrecken und pellen. Abwechselnd mit den geschälten Zwiebeln auf kleine Holzspießchen stecken. Auf den Holzkohलगrill oder unter den Vorgeheizten Elektrogrill legen.

Aus flüssiger Butter, dem Bienenhonig und den übrigen Zutaten eine Soße rühren. Die Spiesschen während des Grillens immer wieder damit bestreichen. Nach etwa 20 Minuten sind sie gar.

Die Spiesschen schmecken besonders gut mit Bündner Fleisch, gegrilltem Frühstücksspeck oder gegrillten Spareribs. Zusätzlich noch kleine Pfeffergürkchen reichen.

Tipp: Man kann auf die Spieße zusätzlich noch durchwachsenden Speck und Fleisch- oder Fischwürfel stecken. Dann gibt es dazu nur grünen Salat.

