

Grillrezepte

Gegrillte Schweinesteaks - Balkan Art

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, BBQ, Gemüse, Gewürze, Orientalisch,

4	Schweinesteaks	2	Paprikaschoten, grün
	-je ca. 150 g		-eingelegt oder frisch
2	Peperoni, rot	1/8	Liter Öl
	-eingelegt oder frisch	3	Tomaten
2	Paprikaschoten, rot	115 g	Mais (= 1 kleine Dose)
	-eingelegt oder frisch	2	Teel. Butter
2	Peperoni, grün		Salz
	-eingelegt oder frisch		Pfeffer, weiss

Das Fleisch abtupfen. Die Peperoni fein hacken und mit Öl begießen.

Die Fleischstücke darin zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

Die Paprikaschoten putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden, die Tomaten auch würfeln.

Den Mais abgetropft mit den Paprika- und Tomatenwürfeln mischen, salzen und pfeffern. Butter in Flöckchen darüber geben.

Aluschalen auf den Grillrost stellen. Das Gemüse hineingeben.

Die Fleischstücke abtropfen lassen und auf dem Grillrost von jeder Seite 4 Minuten grillen.

Das Gemüse in den Förmchen zwischendurch wenden.