

Partyrezepte

Auberginenspieße Mit Kalbfleisch

Anzahl: 2 Portionen Gattung: Fleisch, Baguette, Fleisch, Gemüse, Grillen, Sauerrahm

320 g	Kalbfleisch (Rücken)	1	Minibaguette
1	Aubergine	1	Teel. Kräuterbutter
8	Kirschtomaten	50 g	Creme fraîche oder Sauerrahm
	Jodsalz	1	Tasse/n Mango Chutney
	Pfeffer aus der Mühle	2	Essl. Mayonnaise
1	Teel. Keimöl	1/2	Teel. Currypulver

Das Kalbfleisch kalt abbrausen, trocken tupfen und in Würfel (2 cm) schneiden. Die Aubergine putzen, waschen und ebenfalls in große Würfel schneiden. Die Kirschtomaten waschen und die Stielansätze herausschneiden. Kalbfleisch, Tomaten und Auberginen abwechselnd auf Spieße stecken und rundherum mit Jodsalz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Eine Partygrillpfanne erhitzen und mit wenig Keimöl bestreichen. Die Spieße darauf legen und rundherum grillen. Dabei ab und zu wenden. Das Minibaguette in Scheiben schneiden, mit Kräuterbutter bestreichen und mitgrillen.

Inzwischen für den Dipp Creme fraiche oder Sauerrahm in eine kleine Schüssel geben und mit Mango Chutney, Mayonnaise und Currypulver verrühren. Den Dipp mit Jodsalz und Pfeffer abschmecken. Den Dipp auf Tellern verteilen und die Spieße darauf setzen. Das Kräuterbaguette dazu legen und servieren.

Nährwerte pro Portion: 2282/546 kJ/kcal, 49 g Eiweiss, 30 g Fett, 18 g Kohlenhydrate, 5 g Ballaststoffe, 183 mg Cholesterin