Ingwerspießchen

Herkunft: Europa
Kategorie: Hauptspeisen, Grillrezepte

Marinieren / Einlegen: 1 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 6 Portionen

450 g Schweinefilet
5 cm Ingwer
½ TL schwarzer Pfeffer frisch gemahlen
1 TL Sesamöl
1 EL Zitronensaft
1 Zwiebel(n)
1 Prise Salz

Ingwerspießchen

Vorbereitung

Den Ingwer und die Zwiebel schälen und mit einer Küchenreibe fein reiben. Das Fleisch in kleine Würfel schneiden. Die restlichen Zutaten gründlich vermischen und das Fleisch darin etwa 1 Stunde marinieren.

Zubereitung

Die marinierten Fleischwürfel auf Metallspieße stecken, einen Grill vorbereiten. Die Fleischspieße auf dem Grill auf jeder Seite 5 Minuten grillen.

© 2024 coquina.de