

Schaschlik-Spieße von Rinder-Hüfte

Für 4 Personen

2 kg Rindshüfte	200 g durchwachsener Speck	10 dicke Kräuterseitlinge
grobes Meersalz	Pfeffer	4 El Olivenöl
2 El Zitronensaft	4 Lorbeerzweige	

Rindfleisch in 10 ca. 5 cm große, 200 g schwere Stücke schneiden. Speck in 10 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Fleischwürfel, Kräuterseitlinge und Speck abwechselnd auf 2 große, doppelte Metallspieße stecken. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln. Auf dem heißen Grill 10 bis 12 Minuten mit Lorbeerzweigen von allen Seiten grillen. Mit der gegrillten Melone servieren.

Tim Mälzer am 26. 06. 2010