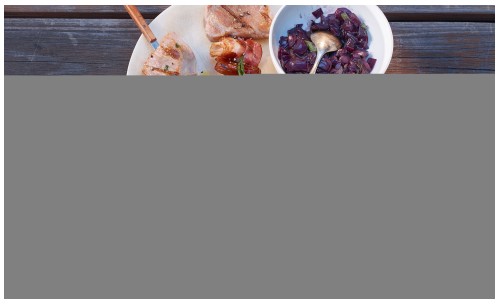
Fleischspiesse mit Speck, Datteln und Zwiebel-Confit

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 50 min

Aktivzeit: 50 min

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

400 g	Eckstück vom Schweizer Rind (in ca. 1,5 cm dicke Schnitzel schneiden lassen)
400 g	Eckstück vom Schweizer Schwein (in ca. 1,5 cm dicke Schnitzel schneiden lassen)
12 Scheiben	Bratspeck
16	Datteln ohne Stein
2	Knoblauchzehen
3 Zweige	Salbei
2 EL	Olivenöl
	Salz aus der Mühle
	Pfeffer aus der Mühle
	Grillspiesse
350 g	rote Zwiebeln
2 Zweige	Thymian
40 g	Butter
1 EL	Honig
1	Nelke
2.5 dl	Rotwein

Nährwerte

1 Portion (ohne Brot und Blattsalat) enthält ca.:

490	kcal
31 g	Eiweiss
28 g	Kohlenhydrate
25 g	Fett

Glutenfrei

Laktosefrei

Zubereitung

1. Fleisch in ca. 3 × 3 cm grosse Würfel schneiden. Speck aufrollen. Abwechselnd Fleischwürfel, Speck und Datteln auf Spiesse stecken.

2. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Salbei von den Stielen zupfen und grob schneiden. Beides mit Olivenöl und Pfeffer verrühren und die Spiesse damit bestreichen.

3 Grill für indirekte Hitze vorbereiten und vorheizen.

4 Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Thymian von den Stielen zupfen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln zugeben und glasig dünsten. Honig zugeben und etwas karamellisieren lassen. Nelke, Thymian und Rotwein zugeben und kräftig einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und warmhalten.

5 Spiesse etwas abtupfen, von beiden Seiten kurz anbraten und bei mittlerer, indirekter Hitze und geschlossenem Deckel 8–10 Minuten grillieren.

6 Nach Belieben salzen und zusammen mit dem Zwiebel-Confit servieren.
Dazu passen geröstetes Brot und Blattsalat.