

KALBSFILETSPIEßE MIT AJVAR-MARINADE

KALBSFILETSPIEßE MIT AJVAR-MARINADE

Vor ein paar Tagen haben wir mit Freunden gegrillt und es wurden leckere Kalbsfiletspieße mitgebracht. Die fand ich total klasse, zumal es keine riesigen Spieße waren, sondern kleine und feine Spießchen die nur kurz auf den Grill hüpfen müssen um dann super lecker und würzig weiter auf den Teller zu wandern. Die mitgebrachte Variante war aus einem kleinen türkischen Supermarkt und hat mich dann zu diesem unkomplizierten Rezept inspiriert - Kalbsfiletspieße mit Ajvar-Marinade. Die Marinade ist schnell gemixt und die Spieße genau so flott gegrillt. Herz was willst du mehr?



ZUTATEN FÜR 8 KALBSFILETSPIEßE MIT AJVAR-MARINADE:

500g Kalbsfilet

3 EL Ajvar, selbst gemacht oder fertig aus dem Glas

1 TL Senf

2 EL Orangensaft

1 TL Olivenöl

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Aus Ajvar, Senf, Orangensaft und Olivenöl eine dicke Marinade anrühren. Die Marinade kräftig mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Das Kalbsfilet in kleine Stücke (maximal 2xcm groß) schneiden und auf Schaschlickspieße stecken. Die Spieße rundum mit der Marinade einreiben und mindestens 1-2 Stunden, besser etwas länger im Kühlschrank ziehen lassen.

Fertig, so dürfen die feinen Grillspieße dann auch schon auf das Rost hüpfen.

Greift zu!



© katha-kocht!