

# Surf ´n Turf Spiesse

nach Cajun Art

---

## Zutaten:

250 gr. Rinderhackfleisch  
1 Paprika  
4 St. Garnelen/Gambas o. Schale  
1 EL Joghurt  
2 EL [Cajun-Gewürzmischung](#)  
etwas BBQ-Sc. nach Wahl

## Zubereitung:

Das Hackfleisch mit Joghurt, Cajun und etwas gerauchtem Paprikapulver an machen, und in 8 kl. Hackfleischröllchen formen. Paprika in Stücke schneiden. Abwechseln auf 2 gr. Spieße stecken und auf direkter Hitze Grillen. Mit einer BBQ-Soße servieren.

---

## Kommentar:

Statt Gambas kann auch das Fleisch des Waller´s (Südstaaten Wels) oder Hummer genommen werden.

## Historie:

---

start  
Grillen

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

[https://www.ddws.de/fuer\\_s\\_grillen:surf\\_n\\_turf\\_spiesse](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:surf_n_turf_spiesse)

Last update: **25.03.2022 18:16**

