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

Last update: **25.03.2022 18:16**