

# Aalspieße pikant

Rezept für 0 Portionen  
Dauer: ca. 55 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Knoblauchpulver	Etwas / nach Bedarf
Salatgurken	1 Stk.
Champignons	250 g
Geräucherter Speck / Räucherspeck	100 g
Aale	1 kg
Salz	Etwas / nach Bedarf
Dill	1 Bund
Tomaten / Paradeiser	4 Stk.
Zitronen	1 Stk.
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	1 TL (Teelöffel)
Scharfes Paprikapulver / Paprikagewürz	1 Prise(n)
Pflanzenöl	5 EL (Esslöffel)

## Zubereitung:

### Zubereitung

Aal ausnehmen und häuten.

In gleichmäßige Stücke schneiden.

Waschen, trocknen, leicht mit Salz einreiben.

Innen mit Knoblauchpulver bestäuben.

In jedes Stück einpaar Dillzweige legen.

Gurke waschen, in gleichmäßige dicke Scheiben schneiden.

Champignons ebenfalls waschen.

Tomaten halbieren, Speck in Scheiben schneiden.

Alle Zutaten abwechselnd auf Spieße stecken.

Mit Zitronensaft und reichlich Öl beträufeln, erst mit scharfen Paprika würzen, dann reichlich mit edelsüß.

Die Spieße kommen für 12 Minuten auf den Grillrost und werden während der Grillzeit immer wieder gewendet.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-648-Aalspierre-pikant.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)