

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-Aalspiesse-pikant.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at