



Kitzfleisch am Spieß

Mehr Rezepte
findest du auf:



www.goatober.at

Zutaten

- Kitzfleisch
- Zitronensaft
- Thymian
- Rosmarin
- Knoblauch
- Speck
- Zucchini
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

1. Fleisch in feine Streifen schneiden und mit Zitronensaft, Olivenöl und Gewürzen einige Stunden marinieren.
2. Zucchini und Speck in Stücke schneiden und mit Fleisch abwechselnd auf Spieße stecken.
3. Erst kurz vor dem Grillen mit Salz und Pfeffer würzen.
4. dazu: Salate der Saison und knackiges Weißbrot.