

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: Colourbox (Beispielfoto)



Hirtenspieße

Zutaten:

Ein klassischer Hirtenspieß mit saftigem Fleisch, Paprika, Zwiebeln, Speck und würziger Marinade – perfekt vom Grill oder aus der Pfanne.

Für die Spieße

- 700 g Schweinefilet oder Beiried oder gemischt
- 150 g Bauchspeck
- 1 Stück Frankfurter geviertelt
- 2 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 2 große Zwiebeln
- 200 g Champignons
- 8 kleine Kartoffeln (vorgekocht)
- Holz- oder Metallspieße

Für die Marinade:

- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Senf
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- ½ TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Majoran
- 1 TL Thymian
- Salz
- Pfeffer
- optional: etwas Chili

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Zubereitung:

1. Fleisch vorbereiten

Das Fleisch in ca. 3–4 cm große Würfel schneiden und mit allen Zutaten der Marinade vermengen. Anschließend mindestens 1 Stunde marinieren lassen, besser noch über Nacht.

2. Gemüse vorbereiten

Die Paprika in grobe Stücke schneiden, die Zwiebeln vierteln, die Champignons halbieren und die vorgekochten Kartoffeln ebenfalls halbieren.

3. Spieße stecken

Die Zutaten abwechselnd auf die Spieße stecken: Fleisch, Speck, Paprika, Zwiebel, Champignon und Kartoffel. Zum Schluss jeweils ein Frankfurter aufspießen. So entstehen schöne, rustikale Hirtenspieße.

4. Grillen oder Braten

Grill:

Die Spieße bei mittlerer Hitze etwa 12–15 Minuten grillen und regelmäßig wenden.

Pfanne:

Die Spieße in wenig Öl rundherum kräftig anbraten und anschließend bei mittlerer Hitze fertig garen.

Beilagenempfehlung

Dazu passen hervorragend Knoblauchbrot, Djuvec Reis, Ofenkartoffeln, Bauernsalat oder Tzatziki.

Profi-Tipp

Für einen besonders deftigen Geschmack kann etwas Schafkäse zwischen die Zutaten gesteckt werden. Die Spieße am Ende mit Kräuterbutter bestreichen und für ein zusätzliches Raucharoma ein wenig Rauchsatz verwenden.