

Rinderspieße mit Gemüse vom Rockcrok®-Grillstein von Pamperedchef®



Rezeptidee nach Susanne Altschuh

Diesen Grillstein kannst du sowohl auf dem Outdoorgrill sowie auch im Backofen benutzen. Es gibt keinen besseren Grillstein als den von Pampered Chef. Hier siehst du den "Rockcrok® Grillstein groß"

Zutaten:

- 500g Rindfleisch gewürfelt und mariniert
 - 1 kleine Zucchini
 - 1 Paprika
 - 500g Kartoffeln
 - 2 kleine Kohlrabi
 - 400g Karotten
- Rapsöl, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Zucchini in dickere Scheiben schneiden und die Paprika in Stücke schneiden und abwechselnd mit dem Fleisch auf die Holzspieße stecken und auf den großen Grillstein legen.
- Kartoffeln, Karotten und Kohlrabi in mundgerechte Stücke schneiden in eine Schüssel geben und mit Rapsöl, Salz und Pfeffer würzen und alles vermischen und auf dem Grillstein verteilen.
- Alles bei 230 Grad Ober-/Unterhitze Rost/unterstes Einschubfach/30-40 Minuten garen. Es kommt auf die dicke des Fleisches an.
 - In Augenkontakt bleiben denn jeder Ofen backt anders.