

Pikante Spießchen mit Äpfeln

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Schweinefilet

Salz

1 Flasche Barbecuesoße

3 Äpfel

Zubereitung:

Schweinefilet waschen, trocknen und in Scheiben schneiden.

Diese auf einen Teller legen, salzen, mit der Barbecuesoße marinieren und abgedeckt 30 min. stehen lassen.

Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in dicke Scheiben schneiden.

Apfelscheiben und Filetstücke abwechselnd auf gewässerte Holzspieße stecken.

Auf dem heißen Grill ca. 10-12 min. grillen, bis das Fleisch vollständig gar ist.

Dabei mehrfach wenden. Mit Barbecuesoße und Baguette anrichten.

Guten Appetit!