



**Für Grillfans
und Gourmets**

BBQ-Gemüsespieße mit Beiried

- 🍴 für 4 Personen
⌚ ca. 10 Minuten
🍷 Grill, Spieße, Schüsseln, Mixer, Sieb, Pinsel

Zutaten:

130 g Olivenöl
1 STAUD'S Knoblauchzehe
5 Rosmarinnadeln
1 Zweig Thymian
8 STAUD'S Honiggurken
8 STAUD'S Maiskölbchen
8 STAUD'S Würzige
Champignons
8 STAUD'S Paprika in Öl
halbiert
8 STAUD'S Gartenzwiebel
halbiert
Melanzani, Zucchini, Tomaten
4 Scheiben Beiried
(je ca. 130–160 g)
Salz
STAUD'S Sauce Cumberland

Zubereitung:

Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin, Thymian mixen und ca. 30 Minuten ziehen lassen, anschließend mit einem Sieb abseihen. Gemüse in einer Schüssel mit dem Kräuteröl marinieren. Gemüse nach Lust und Laune aufspießen. Die Spieße salzen und langsam von allen Seiten grillen, kurz vor der Fertigstellung mit einem Pinsel die STAUD'S Sauce Cumberland auf die Spieße aufstreichen.

Die Beiriedschnitten von beiden Seiten mit etwas Kräuteröl marinieren, salzen und dann scharf angrillen. Die Beiriedschnitten in eine Grillzone legen, die ca. 90–100 °C Temperatur hat. Dort das Fleisch mit einer Kerntemperatur von ca. 49–51 °C ziehen lassen. Das Fleisch ca. 5 Minuten neben dem Grill unter einem Tuch rasten lassen, anschließend nochmal kurz richtig heiß nachgrillen und fertig ist das perfekte Beiried medium.

Profitipp

Lasst es euch schmecken mit
STAUD'S Chutney!