CHEFS&CO

Zuhause kochen wie die Profis

GRILLSPIESSE mit ANANAS, GEMÜSE und HACKFLEISCH

ZUTATEN:

500 g	Hackfleisch
700 g	Bratwürste
1300 g	Rindersteak
1	Ananas
3	rote Paprika
3	gelbe Paprika
3	grüne Paprika
500 g	Fetakäse
1 TL	Ketchup
1 TL	Senf

Salz, Pfeffer und Paprikapulver

Außerdem benötigst du lange Holzspieße (Tipp: die Holzspieße zuvor über Nacht in Wasser legen. Zum einen gleiten sie so besser durch die verschiedenen Schichten, zum anderen fangen sie später auf dem Grill kein Feuer) sowie 2 gleichgroße Springformen und Frischhaltefolie.

VORBEREITUNG:

Von der einen Springform entfernst du den Boden und setzt diesen Springrahmen oben auf die zweite Springform mit Boden, so dass eine hoher Springformen-Turm entsteht. Um die beiden Springformen-Rahmen zu stabilisieren, wickelst du von außen Frischhaltefolie um die Springformen. Die überstehende Folie kannst du einfach abschneiden.

ZUBEREITUNG:

Schneide als erstes die Bratwürste in dicke Scheiben. Danach entkernst du die Paprika und schneidest diese in große Stücke. Den Feta zerteilst du ebenfalls in entsprechend gleich große Stücke. Die Ananas schälst du am besten so, dass diese eine eckige Form erhält. Danach schneidest du die Ananas von oben nach unten in große Scheiben. Das Hackfleisch vermischt du mit Senf und Ketchup (Tipp: am besten Einmal- Handschuhe anziehen und dann in einer Küchenschüssel vermischen) und schmeckst es dann mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver ab (Tipp: du kannst je nach deinen Geschmacksvorlieben auch noch ein rohes Ei hineingeben und dieses ordentlich untermischen). Jetzt hast du alle Zutaten vorbereitet und es kann losgehen.

Den Boden deines Springformen-Turms legst du mit ungefähr der Hälfte der Rindersteaks aus. Das Steak bedeckst du dann mit der roten Paprika und darauf wiederum die Bratwurststücke. Danach kommt eine Schicht grüne Paprika. Auf diesen Schichten verteilst du das gewürzte Hackfleisch und belege das Hackfleisch mit dem Feta. Darauf kommt dann wiederum die gelbe Paprika. Verteile auf der gelben Paprika nun die restlichen Bratwurststücke und bedecke sie mit der Ananas, bevor du alles mit den restlichen Rindersteaks bedeckst. Jetzt kannst du die Holzspieße in gleichmäßigen Abständen in die Form stechen. Das Ganze stellst du dann in den Gefrierschrank. Nach ungefähr einer Stunde kannst du die Form aus dem Gefrierschrank nehmen und vorsichtig die Folie sowie die beiden Springrahmen entfernen. Schneide dann die Spieße vorsichtig in einzelne Portionen.