



Gewürze Schwabe

Schwabe's Feuerspieß „scharf“

Zutaten für vier Personen:

300g Schweinefleisch, 1 Dose Cocktailwürstchen,

2 Paprikaschoten, 4 Tomaten, 8 große Champignons,

2 Zwiebeln, Öl, Knoblauch (Granulat oder frisch), 2 Eßl. Cognac und natürlich Schwabe's Feuerzaubergewürz.

Zubereitung:

Schweinefleisch in Würfel schneiden, Schwabe's Feuerzauber-Gewürz und Öl zu einer Marinade verrühren und die Fleischwürfel einpinseln. 1 Stunde ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Würstchen, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Champignons mundgerecht schneiden.

Dann alles abwechselnd auf Spieße stecken, mit dem Rest der Marinade den fertigen Spieß nochmals einpinseln

und je nach Geschmack Knoblauchgranulat oder frischen Knoblauch in dünnen Scheiben darüber legen.

Das Ganze auf dem Grill ca. 20-30 Minuten garen, öfters wenden. Zum Schluss mit Cognac flambieren.