

Grillschlangen



Während des Bratens

Ein kleiner Abend-Snack. Für den Abend vor dem Fernseher mit einem schönen Film.

Zwölf Grillschlangen.

Ich konnte das Fleisch nicht ganz eindeutig identifizieren. Aber ich vermute, dass es marinierte Schweinebauch-Scheiben sind, die man einzeln um Holzspieße gewickelt hat.

Man kann die Grillschlangen natürlich auch für den Grill-Abend verwenden. Oder sie auch unter der Grill-Schlange im Backofen oder Mikrowellen-Gerät zubereiten.

Ich brate sie einfach in Öl in der Pfanne. Und serviere sie vor dem Fernseher.

[amd-zlrecipe-recipe:428]