



Pionchos de pollo mora Maurische Hühnerspiesse

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



| | | |
|----------------|-----------------------|--|
| 500 g | Hühnerbrüste | in kleine Stücke schneiden |
| 4 Zehen | Knoblauch | zerdrücken und mit Salz überstreuen |
| 2 | Zitronen | auspressen und dazugeben |
| 1 EL | Paprikapulver edelsüß | Gewürze dazugeben und zu einer Marinade |
| 1 EL | Thymian | anrichten, Fleisch dazugeben und über Nacht im |
| 1 Prise | Kreuzkümmel | Kühlschrank stehen lassen |
| 2 EL | Olivenöl | erhitzen, Fleisch auf Spiesse stecken und scharf |
| | Salz und Pfeffer | braten |

Espetada Kalbfleischspiesse

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



| | | |
|----------------|----------------|--|
| 700g | Kalbsbraten | in Würfel schneiden |
| 2 Zehen | Knoblauch | gequetscht |
| 2 | Lorbeerblätter | zerbröselt |
| 3 EL | Petersilie | frisch gehackt |
| 1 EL | Majoran | frisch gehackt |
| | Pfeffer | Gewürze, Wein, Öl und Pfeffer mischen, die Spiesse |
| 6 EL | Rotwein | darin wenden und 8 Stunden an einem kühle Platz |
| 2 EL | Olivenöl | marinieren lassen |
| | Olivenöl | Fleisch aus der Marinade nehmen, trockentupfen |
| | Salz | und scharf anbraten |
| | | salzen und anrichten |