



Schweinespießchen mit Rotkraut-Karotten-Salat

🕒 40–50 Min   

Zubereitung

- 1 Für das Fleisch Schweinebauch in ca. 2 cm große Würfelchen schneiden und in eine große Schüssel geben. Mit allen Zutaten gut vermischen und eine Stunde marinieren. Danach auf Schaschlik-Spieße aufstechen und goldbraun grillen.
- 2 Für den Salat Sesamöl, Zitronensaft, Honig, Senf, rote Chili und Sriracha Sauce vermischen und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Rotkraut, Frühlingszwiebel und Karotten damit marinieren und in einer großen Schüssel servieren.
- 3 Für die Sauce einfach alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und mit den Spießen und dem Salat servieren.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für die Schweinebauchspieße

| | |
|--------|---|
| 600 g | Schweinebauch |
| 3 EL | Sriracha Sauce |
| 3 EL | Honig |
| 2 Stk. | Knoblauchzehen, fein geschnitten |
| 1 EL | Sesamöl |
| 1 EL | Schwarzer Sesam |
| 1 Pkg. | ♦ Burger Classic Style Gewürzubereitung |

Für den Rotkraut-Karotten-Salat

| | |
|---------|---|
| 500 g | Rotkrautkopf, fein gehobelt |
| 1 Bund | Frühlingszwiebeln in Röllchen geschnitten |
| 1 EL | Schwarzer Sesam |
| 2 Stk. | Karotten, in feine Streifen geschnitten |
| 3 EL | Sesamöl |
| 1 EL | Honig |
| 1 Stk. | Kleine rote Chili, fein geschnitten |
| 1 EL | Sriracha Sauce |
| 1 EL | Senf |
| 2 Stk. | Zitronen, deren Saft |
| 1 Prise | ♦ Pfeffer-Salz |

Für die Sauce

| | |
|-------|----------------------|
| 250 g | Sauerrahm |
| 1 TL | Zesten einer Limette |
| 1 TL | Honig |
| 1 | Handvoll frischer |

Koriander, fein gehackt

1 TL

♦ Meersalz jodiert grob

