

Schweinespießchen mit Rotkraut-Karotten-Salat

40–50 Min

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 Gewürzzubereitung

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

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.

	Koriander, fein gehackt
1 TL	Meersalz jodiert grob