

Fleischspiesschen Duo



Zutaten für 10 Personen:

Schweine/Kalbsbratwurstspiessli:

10 Schweinsschnitzel vom Nierstück à ca.100 g
5 Kalbsbratwürste
ca. 50 g milder Senf
Salz und Pfeffer
2-3 Zucchini

Poulet-Schneckenspiessli:

10 Pouletbrüstli à ca. 120-150 g
100 g Pestosauce
20 Tranchen Mostbröckli
Salz, Pfeffer

etwas Bratbutter oder Öl
10 Holzspiesse

Zubereitung:

Schweineschnitzel flach klopfen und würzen.
Zucchini waschen und mit dem Sparschäler längs dünne Streifen
abschälen. Überlappend auf das Fleisch legen.
Je eine halbe Bratwurst in die belegten Schnitzel einrollen.
Diese Roulade in drei Medaillons schneiden.

Pouletbrüste flach klopfen und würzen.
Mit der Pesto bestreichen und je zwei Tranchen Mostbröckli belegen.
Diese auch zu Rouladen rollen und je in drei Medaillons schneiden.
Abwechselnd je drei Medaillons auf die Holzspiesse stecken.

Fettstoff in einer Bratpfanne erhitzen.
Die Spiesse ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze beidseitig gar braten.

Schmeckt mit hausgemachter Kräuterbutter vorzüglich.