

SAISONHIGHLIGHT
DREIECKS-SPIESSHALTER

Mit einem Dreiecks-Spießhalter ziehen Sie alle Blicke auf ihre Theke!
Der Spießhalter bietet eine attraktive Thekenoptik und ist für handelsübliche Thekenshalen
bestens geeignet. Ein weiterer Vorteil: die Spieße kleben nicht aneinander und können
leicht entnommen werden.

THEKENZUBEHÖR

18905500 DREIECKS-SPIESSHALTER

Maße: 43 cm x 19,5 cm | für 16 Spieße



KÄSEPIESS À LA ZEUS

ZUTATEN:

- 1 kg Grillkäse
- 500 g Peppadew mit Frischkäse gefüllt
- 5 g **I53190** DEKORA® Puszta OKZ o.A.
- 16 Stk. Holzspieße

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

1. Den Grillkäse in 2x3 cm große Würfel schneiden.
2. Anschließend abwechselnd mit der Peppadew auf einen Holzspieß aufspießen.
3. Den Käse mit DEKORA® Puszta bestreuen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

In der Pfanne oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze durchgaren und servieren.

Tipp: Beim Grillen eine Grillschale verwenden!



SCHWEINE-SPIESS RUSTIKA

ZUTATEN:

- 1 kg Schweinefilet
- 300 g Bacon in Scheiben
- 100 g Partytomaten
- 130 g **M4276** AROMETTE® Brauhaus Würzcreme-Paste CL
- 16 Stk. Holzspieße

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

1. Den Bacon in Scheiben leicht überlappend auf den Tisch legen. Die parierten Schweinefilets auf den Bacon legen und in den Bacon einrollen.
2. Mit einem zweiten Schweinefilet-Stück genauso verfahren und die Rollen hintereinander legen.
3. Im Abstand von ca. 3 cm auf die Holzspieße spießen.
4. Zwischen den Spießern durchschneiden und die Anschnittflächen marinieren.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Bei mittlerer Hitze bis zum gewünschten Garpunkt garen.

