

Hirtenspieß



600 g Fleisch
(Schweinslungenbraten, Puten-
oder Hühnerfleisch)
150 g Leber (nach Belieben
Kalbs- oder Hühnerleber)
2 Scheibe(n) Speck (dicker)
2 Scheibe(n) Halloumi (dicker)
1 Stk. Paprikaschoten (rot)
1 Stk. Paprikaschoten (grün)
1 Stk. Zwiebel (groß)
2 Stk. Tomaten (mittelgroß)
Salz (nach Belieben)
Pfeffer (nach Belieben)
Thymian (getrocknet, oder
Paprikapulver)
Öl (zum Bestreichen)

1. Für den **Hirtenspieß** Fleisch, Leber und Speck in möglichst gleich große Stückchen schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Thymian oder Paprikapulver würzen und kurz durchmischen. Paprikaschoten entkernen, waschen und ebenfalls in Stücke schneiden. Tomaten und die Zwiebel in Spalten, Käse in Stücke schneiden.
2. Nun Fleisch, Speck, Käse und Gemüse abwechselnd auf Holz- oder Metallspießchen stecken. Hirtenspieße nochmals würzen und großzügig mit Öl bestreichen. In einer heißen Pfanne oder auf dem Grill rundum je nach Garungsgrad 10–15 Minuten grillen.
3. Zum Hirtenspieß passen Braterdäpfel, Pommes frites, Ofenerdäpfel, Salate und Grillsaucen dazu.

Tipp:

Wird für den **Hirtenspieß** Emmentaler, Gouda oder ähnlicher Käse verwendet, so muss dieser relativ dicht gedrängt aufgereiht werden, damit er beim Braten nicht zu rasch zerfließt. Dafür ergeben diese Käsesorten einen würzigen und knusprigen Bratrückstand, der natürlich auch mitserviert werden muss.