



Hövelgriller's Iberico Spieße

MEHR AUF WWW.HOEVELGRILLER.DE

Zutaten

- 1kg Iberico Schinkenbraten
- 4-5 rote Zwiebeln
- 200 ml Naturjoghurt
- Gewürz nach Wahl (Uschi kocht)

*Beilagentip:
Baguette mit Kräuterbutter*

Zubereitung

- Schinkenbraten würfeln
- Würfel in Schüssel mit Joghurt mischen
- Gewürz hinzugeben und untermischen
- Schüssel abdecken und mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank (länger=besser)
- Zwiebeln in große Stücke schneiden
- Iberico und Zwiebeln im Wechsel aufspießen
- Auf Grill nach Wahl zubereiten (Vertikalgrill/Mangal o. a.)



Der Hövelgriller