



PIKANTE HACKFLEISCHSPIESSE



QimiQ AVANTAGES

- Verhindert das Austrocknen von Grillgut



15



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

3 cs Chapelure

500 g Faschiertes, gemischt

3 cs Jus d'un citron

1 cs Persil, finement hachées

1 cs Ail, finement hachées

1 cs Oregano, finement hachées

Sel et poivre

Huile d'olive, pour badigeonner

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Semmelbrösel dazumischen.
2. Faschiertes und Gewürze dazugeben, mischen und 2 Stunden kalt stellen.
3. Längliche Rollen formen und auf Spieße stecken.
4. Mit Olivenöl bestreichen und langsam grillen.