

Rinderfiletspiesse im Speckmantel mit Tomatenbrot

Rinderfiletspiesse - Zutaten:

Rinderfilet pro Pers. ca 220 gr.
Gerauchter Schweinebauch pro Pers 2 Scheiben
Pfeffer Salz Rote Beeren (roter Pfeffer)

So wird's gemacht:

Rinderfilet in 2,5 - 3cm dicke Scheiben schneiden,
um den Rand eine Scheibe Speck wickeln und durch den Speck auf einen Spies aufstecken.
Mit Salz und Pfeffer würzen, ganz leicht mit Olivenöl bestreichen
und die Roten Beeren auf beiden Seiten reichlich andrücken
Auf dem Grill bei hoher Hitze auf jeder Seite ca. 3 Minuten grillen.
Dazu passen Salate und ein schönes Tomatenbrot.

Tomatenbrot - Zutaten:

1 kg Mehl Typ 405, 1 Würfel Hefe, ca. 500 ml Milch, 2 Kaffeelöffel Salz, eine Prise Zucker,
200 gr in Öl eingelegte getrocknete Tomaten, je 1 Kaffeelöffel getr. Basilikum, Origanum, Thymian,
1 Zwiebel 2 Eier, 100ml. Olivenöl

So wird's gemacht:

Hefe mit dem Zucker und einem Teil der Milch anrühren
und in die Mitte des Mehls geben und mit Mehl bedecken. ca 10 Min stehen lassen.
Restliche Milch mit den Eiern verrühren.
Gewürze Salz und Olivenöl zugeben und einen Hefeteig zusammenkneten (mind 10 Min. kneten).
Ca. 45 Min zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
Die Tomateen in Kleine Würfel schneiden.
Zwiebel in Würfel schneiden und in wenig Olivenöl goldbraun anbraten.
Nach 45 Minuten die Tomaten und die abgekühlten Zwiebeln zugeben und nochmals 4 Min. kneten.
Zwei Brote formen und nochmals ca. 20 Min. gehen lassen.
Anschließend bei 240 Grad 15 Min.backen,
dann Ofen auf 180 Grad zurückschalten und nochmals ca. 40 Min. Backen.

Viel Spaß beim Grillen – und guten Appetit!



Koch- und Partyservice
POPPS DINNER

Jürgen Popp

Förichstraße 3
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail
jcpopp02@online.de

Internet
www.poppsdinner.de

Koch- und Partyservice für
- Vereinsfeierlichkeiten -
- Geschäftsessen -
- Familienfeste -