Brasilianischer Gemüsespieß



Zutaten

10

- 250 g Bresc Glasur Pflaumen- und Ingwer
- 250 g Bresc Chunky salsa tomato
- 250 g Olivenöl
- 125 g Bresc Marinade für Rindfleisch
- 13 g glatte Petersilie
- 10 Rote Bete
- 10 Gelbe Bete
- 10 Chiogga Bete
- 10 Pita-Brötchen
- 5 Little Gem
- 2 1/2 Sellerieknolle
- Pfeffer und Salz

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Glasur Pflaumen und Ingwer 450g



Bresc Marinade für Hühnerfleisch 1000g



Bresc Salsa mit grob geschnittenen Tomaten 1000g

Zubereitung

Die Bete und den Knollensellerie schälen und in Scheiben schneiden. Darauf achten, dass die Scheiben alle die gleiche Größe haben. Mit Olivenöl, Pfeffer und Salz marinieren. Das Gemüse pro Sorte eine Stunde lang bei 80 ? Sous-vide garen. Den Grill anzünden und auf 120 ? erhitzen. Das Gemüse auf den Spieß stecken, leicht mit Hähnchenmarinade bestreichen und 30 Minuten lang grillen. Den Little Gem halbieren und ebenfalls auf den Grill legen. Vor dem Servieren die Spieße mit Pflaumen- und Ingwerglasur bestreichen. Die Pita-Brötchen kurz auf dem Grill erhitzen. Den Spieß anschneiden und zwischen den Pita-Brötchen servieren. Mit dem gegrillten Little Gem garnieren und mit Chunky Salsa und glatter Petersilie abschließen.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000