

## Grillspiessli mit gefüllten Kartoffeln und Grillgemüse

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

#### *Fleischspiessli*

50 g Schweinshuft  
50 g Kalbshuft  
50 g Rindshuft

#### *gefüllte Kartoffeln*

4 mittelgrosse Kartoffeln festkochend  
1 Becher Sauerrahm  
Salz  
Kartoffelgewürz

#### *Grillgemüse*

4 EL Aceto balsamico bianco  
4 EL Olivenöl  
1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und 2 EL Saft  
1 roter Chili, entkernt, fein geschnitten  
50 g entsteinte schwarze Oliven, fein gehackt  
½ Bund Schnittlauch, fein geschnitten  
½ TL Salz  
wenig Pfeffer  
500 g gelbe Peperoni, geviertelt  
500 g Cherry-Rispen Tomaten  
3 Bundzwiebeln mit dem Grün  
4 EL Olivenöl  
½ TL Salz  
70 g Buchweizen  
¼ TL Fleur de Sel



### Zubereitung:

#### *Fleischspiessli*

Fleisch würzen und an einen Spiess stecken und auf beiden Seiten goldbraun durchbraten.

#### *Kartoffeln*

Kartoffeln schwellen und abkühlen lassen. Dann der Kartoffel der Länge nach einen Deckel abschneiden und die Kartoffel aushöhlen.

Den Deckel und das ausgehöhlte Kartoffelmark mit einer Gabel grob zerdrücken und mit dem Sauerrahm und dem Gewürz mischen.

Den Backofen oder den Grill auf 200 °C vorheizen und die Kartoffeln in einer feuerfesten Schale ca. 20 Minuten backen.

### *Grillgemüse*

#### Vinaigrette:

Aceto und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in eine Schüssel geben, verrühren.

#### Gemüse:

Peperoni, Tomaten und Bundzwiebeln mit Öl in einer Schüssel mischen, salzen.

#### Grillieren (Holzkohle-, Gas-, Elektrogrill):

Peperoni und Tomaten bei geschlossenem Deckel über mittelstarker Glut / auf mittlerer Stufe (ca. 200 °C) ca. 15 Min. grillieren, von Zeit zu Zeit wenden. Bundzwiebeln während der letzten 5 Min. mitgrillieren. Gemüse vom Grill nehmen, Peperoni in Dreiecke schneiden, Bundzwiebeln längs halbieren, mit den Tomaten auf eine Platte geben.

#### Salat:

Buchweizen in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. rösten, salzen.

Vinaigrette über das Gemüse träufeln, Buchweizen darüberstreuen.