Rindfleisch-Spiesschen mit würzigen Pflaumen

La Mise en Place:

½ Bund Petersilie, 4 fingerbreit Feta, Pfeffermühle, Chili, 300 g Rindshuftsteak (in 8 ganz dünne Scheiben geschnitten), 8 Soft-Pflaumen, 8 Scheiben Bratspeck, Chiliflocken

Die Vorbereitung:

Petersilie hacken. Feta in acht Würfel schneiden und mit Pfeffer und Petersilie bestreuen. Kräftig mit Chili würzen. Rindshuftscheiben auslegen und allenfalls noch etwas dünner klopfen. Pflaumen und Fetawürfel auf das Fleisch legen, aufrollen und mit je 1 Scheibe Bratspeck umwickeln. Auf Spiesschen stecken und mit Chiliflocken bestreuen.

Das Grillen:

Unter mehrfachem Wenden auf dem Grill rund 15 Minuten braten.

Das passt dazu:

Grillkartoffeln oder Risotto und grüner Salat