Ingwerspießchen

Gegrillte Ingwerspießchen sid schnell zubereitet und bieten gleich mehrere Geschmacksnotenmit: Der Ingwer bringt die frische, leicht scharfe Note, die das Schweinefilet wunderbar ergänzt, der frisch gemahlene schwarze Pfeffer und das Sesamöl verleihen dem Gericht eine aromatische Tiefe, während der Zitronensaft eine frische, leicht säuerliche Komponente hinzufügt, die das Gericht auflockert.

Herkunft: Europa
Kategorie: Hauptspeisen, Grillrezepte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 1 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 6 Portionen

450 g Schweinefilet
5 cm Ingwer
½ TL schwarzer Pfeffer frisch gemahlen
1 TL Sesamöl
1 EL Zitronensaft
1 Zwiebel(n)
1 Prise Salz



Ingwerspießchen

Vorbereitung

Den Ingwer und die Zwiebel schälen und mit einer Küchenreibe fein reiben. Das Fleisch in kleine Würfel schneiden. Die restlichen Zutaten gründlich vermischen und das Fleisch darin etwa 1 Stunde marinieren.

Zubereitung

Die marinierten Fleischwürfel auf Metallspieße stecken, einen Grill vorbereiten. Die Fleischspieße auf dem Grill auf jeder Seite 5 Minuten grillen.

© 2026 coquina.de