

Guarani - Grill

Zubehör für 8 Personen

Zeitbedarf:	ca. 2 h
2 kg	Grillfleisch vom Lamm, Pute, Rind, Schwein
für Marinade:	
2	Zwiebel
6	Knoblauchzehen
250 ml	Olivenoel
1	Oregano
1	Paprika edelsüß
1	Cayennepfeffer
4 El	Arkatienhonig

für Salat:

1 kg	Reis
0,5 kg	Gemüsemais
250 g	Champignon
4 Stück	Gewürzgurkern
4	Tomaten
4	Eier, hartgekocht
250 g	Mayonaise

Gewürze: Salz, Pfeffer, Sojasoße

PROZEDUR

Fleisch

Das Fleisch zu Grillstücken portionieren.

Marinade aus den o.g. Zutaten anmischen und das Fleisch einlegen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Reis-Mais-Salat

Reis und Mais ca. 20 Min separat kochen. Pilze in einer Pfanne kurz andünsten.

Abkühlen lassen und mit den genannten kleingeschnittenen Zutaten vermischen.

Mit Gewürzen abschmecken.