

## Schweinespießchen mit Rotkraut-Karotten-Salat

Hauptspeise

Gartenparty

Grillen

Sommer

### ZUBEREITUNG

**SCHWIERIGKEIT:** ● ● ● ○ ○

Für das Fleisch Schweinebauch in ca. 2 cm große Würfelchen schneiden und in eine große Schüssel geben. Mit allen Zutaten gut vermischen und eine Stunde marinieren. Danach auf Schaschlik-Spieße aufstechen und goldbraun grillen.

Für den Salat Sesamöl, Zitronensaft, Honig, Senf, rote Chili und Sriracha Sauce vermischen und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Rotkraut, Frühlingszwiebel und Karotten damit marinieren und in einer großen Schüssel servieren.

Für die Sauce einfach alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und mit den Spießen und Salat servieren.



### ZUTATEN

---

600 g Schweinebauch

---

3 EL Sriracha Sauce

---

3 EL Honig

---

2 Stk. Knoblauchzehen,  
fein geschnitten

---

1 EL Sesamöl

---

1 EL schwarzer Sesam

---

1 Pkg. Burger American  
BBQ Style

---

Für den Rotkraut-  
Karotten-Salat

---

500 g Rotkrautkopf, fein  
gehobelt

---

1 Bund Frühlingszwiebeln  
in Röllchen geschnitten

---

1 EL schwarzer Sesam

---

2 Stk. Karotten, in Streifen  
geschnitten

---

3 EL Sesamöl

---

1 EL Honig

---

1 Stk. kl. rote Chili, fein  
geschnitten

---

1 EL Sriracha Sauce

---

1 EL Senf

---

2 Stk. Zitronen, deren Saft

---

1 Prise Pfeffer-Salz

---

Für die Sauce

---

250 g Sauerrahm

---

1 TL Zesten einer Limette

---

1 TL Honig

---

1 Handvoll Koriander, fein  
gehackt

---

1 TL Meersalz grob