

Leckere Grillrezepte für Kids. Was mögen Kinder am liebsten vom Grill essen?

Piratenspießchen

passen ideal zu einer Motto-Party mit kleinen Seeräubern und Piraten. Benötigen ca. 1,5 Std. Vorbereitungszeit.

Zutaten:

Für 6 kleine Piraten
1 kg Hackfleisch halb und halb
1 gr. Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 El Schweineschmalz
1 Eiweiß
1 El Paprika edelsüß
1 Tl Salz
Öl

Knoblauch und Zwiebel schälen, fein hacken und im erhitzten Schmalz gold-gelb dünsten

Hackfleisch mit Zwiebel-Knoblauchmischung, Eiweiß, Salz und Paprika verkneten und kleine Röllchen (3cm dick / 5cm lang) formen und diese zugedeckt für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Röllchen im Abstand von 0,5 cm auf Spieße stecken, mit Öl bestreichen und von jeder Seite ca. 8 Minuten grillen (z.B. Holzkohlegrill oder über der Glut eines Lagerfeuers) – fertig!

Unser Tipp:

Dazu passen leckere Folienkartoffeln oder Stockbrot. Und einen frischen Salat nicht vergessen!

Guten Appetit!

Das Kindergrillen-Team
www.kindergrillen.de