

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

Räuberspieße

Es müssen nicht immer nur Piraten sein! Auch Räuber kommen bei den Kindern immer gut an.

Zutaten für 4 Kinder:

200 g Schweinefleisch
200 g Rindfleisch
200 g Schweineleber
200 g durchwachsener Räucherspeck
2 grüne Paprikaschoten
2 Tomaten
8 Champignons
8 kleine Zwiebeln
Salz, Pfeffer, Öl, Holzspieße

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Fleisch, Leber und Speck in Würfel von ca. 2 x 2 cm schneiden
Champignons und geschälte Zwiebeln halbieren, Tomaten vierteln
Paprikaschoten längs halbieren, entkernen und in große Stücke schneiden

Zutaten abwechselnd auf Spieße stecken, salzen, pfeffern und mit Öl bepinseln.

Die Räuberspieße lassen sich einfach vorbereiten und später auf dem Holzkohlegrill grillen (Alu-Grillschalen benutzen!) dabei gelegentlich wenden – fertig!

Unser Tipp:

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

Guten Appetit!

Das Kindergrillen-Team
www.kindergrillen.de