

Feuerspieß St. Florian

Zutaten für 6 Personen: je 250 g Rinder-, Kalbs- und Schweine-Filets,
Rinderleber und Schweinenieren
4 große Zwiebeln
4 halbierte Scheiben Baguette
100 g magerer Speck
Weinbrand zum Flambieren

Zubereitung: Das Fleisch wird in Stücke geschnitten und mit den Zwiebeln und dem Speck in heißem Fett knusprig gebraten. Erst ganz zum Schluss gibt man das Baguette mit in die Pfanne.
Anschließend steckt man Fleisch, Zwiebeln, Speck und Brotstücke abwechselnd auf Spieße, die man dann in einer Pfanne bei Tisch mit dem Weinbrand übergießt und anzündet.

Als Beilagen eignen sich verschiedene Salate und Stangen-/Fladenbrot, zum Dippen Barbecue- oder Grillsaucen.

Zum Trinken reicht man am besten ein kühles Bier dazu, mit dem – man auf St. Florians-Weise – den „Brand“ gut löschen kann.

Guten Appetit!