



PINK BERRY SPIESSE

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Pouletbrust
0.500 kg	Peperoni
0.500 kg	Zucchetti
2.000 kg	

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

10 Stk. Bambus-Spiesse flach Art.-Nr. 11445

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g Pink Berry Marinade Sensia Art.-Nr. 15757

Arbeitsanleitung

1. Die Pouletbrust in 3 cm grosse Würfel schneiden, mit der Pink Berry Marinade Sensia marinieren und 12 Stunden ziehen lassen.
2. Das Gemüse in 3 cm grosse Würfel schneiden.
3. Die Spiesse abwechselnd mit Poulet, Peperoni und Zucchetti bestücken.

Zubereitung

Die Spiesse auf dem Grill bei indirekter Hitze durchgaren.

Bemerkung, Variante

Die Pink Berry Marinade ist eine farbenfrohe Aufwertung des Sortiments, mit einer angenehmen Pfeffernote und einem Hauch Kümmel. Sie lässt sich auch für Rind- und Schweinefleisch anwenden.