

Zanderspieße

Zutaten:

4 Rosmarinzweige
16 Zanderwürfel 2 x 2 cm

Marinade: 2 EL BBQ-Sauce
1 EL Kokosmilch (cremig)
1 gestrichenen TL Chilisaucce
2 EL Knoblauchöl

Rosmarinzweige bis auf 3 cm an der Spitze von den Nadeln befreien.
Stielanfang mit einem Messer anspitzen. Jeweils 4 Zanderwürfel aufstecken.

Marinadenzutaten vermischen. Marinade mit einem Pinsel auf die Zanderwürfel auftragen und 1 Stunde marinieren lassen.

Grillen indirekt: 2 x 3 min. bei 160° C.