



Unser Rezeptvorschlag:
Fleischspieße vom Schwein

Benötigte Zutaten:

Saucenbinder
Sahne
Heißes Wasser
Fleischspieße

Zubereitung:

Spieße bei mittlerer Hitze 10 bis 12 Minuten braten. Spieße herausnehmen.

**Bratensatz mit heißem Wasser löschen, Sahne dazugeben, kurz aufkochen lassen.
Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken und mit Saucenbinder leicht abbinden.**

Als Beilage empfehle ich Ihnen weißen Reis und Blattsalat

**Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit wünscht Ihnen
Emmerich Schneck**

