



## Rezept

# Rosmarinspiess

## Rezept Bild



## Zutaten

- Rosmarinzweige
- Fleisch nach Wahl: Rind / Salzspeck / Lamm / Chipolata / Schwein

## Zubereitung

- Das Fleisch in gleichgrosse Stücke schneiden. Mit einem kleinen Messer "vorlochen".
- Fleisch abwechselnd auf den Rosmarinpiess aufspieseln.
- Spiess mit Knoblauch/Rosmarin Marinade bepinseln.
- Spiess kräftig anbraten und bei 65°C für eine Stunde in den Ofen geben.
- Vor dem servieren (nach dem Aperio :-)) nochmals kurz in der Pfanne drehen.

## Fazit

Fürs Auge und den Gaumen eine SUPER Idee.

Tags

[Rosmarinpiess](#) [Schwein](#)

## Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

## Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Souflaki & Tatziki](#)

## Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

## Rezeptfotos

