

# Grillspieße

## Zutaten

Pro Person ca. 200g Putenbrust von  
Hartmanns Putenhof

Schaschlikspieße aus Holz oder Metall

- 1 große Zwiebel
- 2 Äpfel
- 10 Kirschtomaten

Marinaden sh. Rückseite

## Zubereitung

Die Putenbrust in Würfel schneiden, Zwiebel und Äpfel je nach Größe vierteln oder achteln. Danach Fleisch, Zwiebel-, Apfelstücke und Kirschtomaten nach Belieben abwechselnd auf die Spieße stecken. (Holzspieße zunächst etwas wässern, damit diese nicht verbrennen)

Die Spieße marinieren und auf dem heißen Grill scharf anbraten, danach am Rand bei geringerer Hitze etwas durchziehen lassen.



### Sweet Plum (Pflaumenmarinade, würzig süß)

#### Zutaten

50g brauner Zucker  
5 Eßl. Pflaumenmus  
2 Eßl. Balsamico bianco  
2 Eßl. Tomatenmark  
1 Eßl. Grober Senf

Den Zucker im Balsamico auflösen, danach die restlichen Zutaten untermischen und durchziehen lassen.

Das Fleisch mind. 2 Stunden vor dem Grillen damit einpinseln. (Passt auch hervorragend zu dunklem Fleisch aus der Putenkeule)



### Aprikosenketchup (Marinade und Dip)

#### Zutaten

500g Aprikosen  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1-2 rote Peperoni  
2 Eßl. Öl  
2 Eßl. Zucker  
200ml Weißwein

Zwiebeln und Knoblauch kleinschneiden und im heißen Öl mit Zucker andünsten.

Die entsteinten und gewürfelten Aprikosen sowie entkernte und gehackte Peperoni zugeben. Nach 3 Minuten mit Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für ca. 20 min bei mittlerer Hitze köcheln, anschließend pürieren und nochmals aufkochen lassen.