

## BeO-Kochtipp

### Spiessli

#### Zutaten

600 g	Huft oder Entrecôtes
1	Chlini Schalotte
1	zweig Thymian
1 El	Bratanke
½ dl	Rotwy
½ dl	Balsamicoessig
	Fleischwürz
	Salz & Pfäffer



#### Zubereitung

Zersch chöit ihr z Fleisch i dünni Schibe schnide u süüferli chlopfe u wälleartig uf 8 Spiessstäckli stecke u guet würze.

Witer itze d Schalotte fiin hacke u dr Thymian vom Stiel zupfe.

När die Spiessli im heisse Bratanke beidsitig für je 1 Minute brate, usenäh u grad warm stelle.

Itze die Schalotte im Bratesatz glasig dünste u dr Thymian derzue gäh. Imene 2. Schritt das Ganze mit Rotwy u Balsamicoessig ablösche u chli la izieh. Itz no mit Salz u Pfäffer abschmöcke.

Zum Schluss die Spiessli schön ufere Platte arichte u die dickflüssigi Sauce drüber träufle.

Teigware oder Brathärdöpfeli passie hie wunderbar derzue.

Rezept aus dem Buch:

Kathrins Fleischküche

