



BISON KEBAB MIT SÜSKARTOFFELLÖSTI

- (1) Das Gourmethack Bison langsam im Kühlschrank auftauen lassen. Die Zwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden.
- (2) Das Gourmethack in eine Schüssel geben, Zwiebel und Tomatenmark dazu geben und mit SPICEWORLD Beef Würzmischung Sous Vide sowie Pimenton de la Vera würzen.
- (3) Als gut vermischen bis sich die Eiweißbindung einstellt.
- (4) Die Holz-Kebabspieße ca. 20min in lauwarmen Wasser wässern.
- (5) Für die Süßkartoffelrösti die Kartoffel schälen und raspeln. Anschließend mit SPICEWORLD Würzmischung für Salzburger Bratkartoffeln würzen und ein Ei dazu geben. Alles gut vermischen, etwas ziehen lassen und das austretende Wasser abgießen.
- (6) Die Feuerplatte auf Temperatur bringen. Die Gourmethackmischung auf die Spieße bringen und leicht andrücken. Anschließend mit Olivenöl bestreichen.
- (7) Auf der höchsten Hitzezone von allen Seiten anbraten und dann im kühleren Bereich gar ziehen lassen.
- (8) Die Süßkartoffelrösti auf der mittleren Hitzezone von beiden Seiten anrösten, bis sie durcherhitzt sind. Hin und wieder wenden.
- (9) Rösti und Kebab anrichten und die Kebabspieße mit SPICEWORLD Fleur de Sel Bison würzen.

ZUTATEN

- 1 Rolle Gourmethack Bison
- 1 große Süßkartoffel
- 1 rote Zwiebel
- 1 Ei
- 1 kl. Dose Tomatenmark
- 1 EL Spiceworld Beefwürzmischung SousVide
- 1 TL SPICEWORLD Pimenton de la Vera geräucherter Paprika
- 1 ½ EL SPICEWORLD Würzmischung für Salzburger Bratkartoffeln
- 1 Msp. SPICEWORLD Fleur de Sel Himbeer
- 2 EL Olivenöl