

# Gegrillte Schinkenbraten-Würfel mit süß-saurer Soße

---

## Zutaten

- 4 Rosmarinzweige
- 12 Würfel vom Schinkenbraten
- 1 Mango
- 1 Ananas
- 16 Minzblätter
- 100g Honig
- 1 Vanilleschote
- 50cl Sherryessig
- 50g getrocknete Preiselbeeren
- 50g Mais

## Zubereitung

- Rosmarinblätter von Zweig entfernen, der Zweig kann als Spieß benutzt werden
- Mango und Ananas schälen und in 2x2 cm große Würfel schneiden
- Je einen Würfel Schinken, Minzblatt, Mango, Schinken, Minze, Ananas und Schinken auf den Zweig stecken
- Honig mit aufgeschnittener Vanilleschote zum Kochen bringen
- Mit Sherryessig ablöschen und etwa 1 Minute köcheln lassen
- Preiselbeeren und Mais dazugeben
- Spieße etwa 4 Minuten auf einem mäßig heißen Grill garen

Backofen 160 Grad ca. 40 Minuten