

Wurstspieße

Zubereitung

Zubereitung: Bratwürstel schräg in mundgerechte Stücke schneiden. Die nicht zu weich vorgekochten Erdäpfel schälen. Die Paprikaschoten in Rauten schneiden. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Die Champignons mit einem trockenen Tuch abreiben. Die Cocktailparadeiser waschen, ganz lassen. Die Zutaten in beliebiger Reihenfolge auf 8 eingeölte Spieße stecken und rundum mit Öl bestreichen. Unter mehrmaligem wenden 5–7 Minuten grillen. Mit den Gewürzen bestreuen.

TIPP: Rohe Bratwürstel vor dem Spießen kurz in Wasser überbrühen.



Zutaten

4 Rostbratwürstel

8 kl. Erdäpfel

1 grüne Paprikaschote

2 kl. Zwiebel

8 Champignons

8 Cocktailparadeiser

Öl zum Bestreichen

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Paprikapulver