

## Rezept

# Bratwurstschaschlik

Ein Rezept von Bratwurstschaschlik, am 16.12.2025

## Zutaten

|                   |                                     |                 |                                  |
|-------------------|-------------------------------------|-----------------|----------------------------------|
| <b>je 1</b>       | rote, gelbe und grüne Paprikaschote | <b>2</b>        | rote Zwiebeln                    |
| <b>8 Scheiben</b> | Frühstücksspeck                     | <b>16</b>       | getrocknete Aprikosen            |
| <b>4 große</b>    | feine Bratwürste                    | <b>ca. 2 EL</b> | Sonnenblumenöl zum Bestreichen   |
|                   | Salz                                |                 | Pfeffer                          |
| <b>4</b>          | Schaschlikspieße                    |                 | Thymianblättchen (nach Belieben) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal

## Zubereitung

1. Die Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls in Stücke schneiden. Die Speckscheiben halbieren. Die Aprikosen damit umwickeln. Die Bratwürste in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
2. Paprika-, Zwiebel- und Wurststücke sowie die Aprikosen auf lange Spieße stecken. Die Spieße rundum mit Öl bepinseln und auf dem heißen Grill oder in der Grillpfanne unter gelegentlichem Wenden in ca. 5-8 Min. garen. Die Spieße mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben mit Thymianblättchen bestreut bestreuen.