Rezept

Frankfurter-Würstchen-Spieße

Ein Rezept von Frankfurter-Würstchen-Spieße, am 02.06.2025

Zutaten

- **8** Frankfurter Würstchen (ersatzweise Wiener Würstchen)
- **8** eingelegte milde Peperoni (aus dem Glas)
- **1 TL** scharfer Senf
- Pfeffer
- Öl für Spieße und Rost
- **4** Äpfel
- **2 EL** Zitronensaft
- **3 EL** Öl
- Salz
- Metallspieße

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Den Holzkohlengrill oder Backofengrill anheizen. Die Würstchen in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel nochmals längs und quer halbieren, mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Die Peperoni trockentupfen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden.

2. Metallspieße ölen. Abwechselnd Wurst-, Apfel- und Peperonistücke aufstecken. Die Würstchen mit einem scharfen Messer auf beiden Seiten leicht einritzen, damit sie nicht platzen.

3. 1 EL Zitronensaft, Öl, Senf, Salz und Pfeffer verquirlen. Die Wurstspieße damit bestreichen. Den Grillrost leicht ölen. Die Spieße auf dem heißen Rost bei mittlerer Hitze 10-12 Min. hellbraun grillen. Dabei öfter wenden.