Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Grillwürstchen katalanisch

Ein Rezept von Grillwürstchen katalanisch, am 14.11.2026

Zutaten

6	frische grobe Bratwürste (ca. 700 g)
24	kleine Champignons
	Salz
2 EL	gehackte Petersilie
	Öl für Spieße
12	Knoblauchzehen
500 ml	Weißwein (ersatzweise herber Apfelsaft)
	schwarzer Pfeffer
	Metallspieße
	Rost und zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Die Bratwürste mit einer Nadel mehrmals rundum anstechen. Die Knoblauchzehen abziehen und längs halbieren. Die Pilze putzen, trocken abreiben und die Stielenden abschneiden.

2. Wein und 500 ml Wasser aufkochen. Würste, Knoblauch und Pilze hineingeben. Vom Herd nehmen und alles 10 Min. ziehen lassen.

3. Den Holzkohlengrill anheizen. Würste, Knoblauch und Pilze abgießen und abtropfen lassen. Knoblauch und Pilze salzen und pfeffern. Die Würste in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Metallspieße ölen. Abwechselnd Wurststücke, Knoblauchhälften und Champignons aufstecken.

4. Den Grillrost leicht ölen. Die Spieße gut mit Öl bestreichen und auf dem heißen Rost (oder in der Grillpfanne) 10-12 Min. braun und knusprig grillen. Dabei häufig wenden. Zuletzt mit Petersilie bestreuen und servieren. Dazu Knoblauchsauce reichen.