

Rezept

Rostbratwurst-Spießchen

Ein Rezept von Rostbratwurst-Spießchen, am 18.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 4 Wacholderbeeren | 1 TL Pfefferkörner |
| 2 Gewürznelken | 1 Lorbeerblatt |
| 5 EL Pflanzenöl | 24 rohe Nürnberger Bratwürstchen (ca. 500 g) |
| je 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote | 8 Frühlingszwiebeln |
| Salz | Pfeffer |
| ca. 10 cm frische Meerrettichwurzel | 2 EL Zitronensaft |
| Metallspieße | Öl für den Rost |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Gewürznelken und Lorbeerblatt im Mörser grob zerstoßen. Mit dem Öl verrühren.

2. Die Bratwürstchen in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, putzen und in 3 cm große Quadrate schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und die hellen Teile in 2 cm lange Stücke schneiden. Das Gemüse salzen und pfeffern.

3. Den Holzkohlegrill anheizen. Metallspieße mit etwas Würzöl bepinseln. Abwechselnd Paprika-, Wurst- und Frühlingszwiebelstücke aufstecken. Nochmals mit Würzöl bestreichen. Den Grillrost leicht ölen. Die Spieße auf dem heißen Rost (oder in der Grillpfanne) bei starker Hitze 10-12 Min. grillen. Dabei mehrmals wenden und mit Würzöl bestreichen.

4. Währenddessen die Meerrettichwurzel schälen und grob raspeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Zu den Spießen servieren.