

Rezept

Würstchenspieße im Speckmantel

Ein Rezept von Würstchenspieße im Speckmantel, am 09.06.2026

Zutaten

4 Stängel Oregano	3 EL Tomatenmark
3 EL Zitronensaft	2 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL rosenscharfes Paprikapulver	Salz
16 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon, 160 g)	8 Thüringer Rostbratwürste (je 0 g)
4 lange Holzspieße	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

Zubereitung

1. Oregano waschen, trockenschütteln, fein hacken. Mit Tomatenmark, Zitronensaft, Paprikapulver und Salz verrühren. Speckscheiben auf einer Seite mit der Tomatenpaste bestreichen, quer halbieren.

2. Würste vierteln, jedes Wurststück mit Speck umwickeln und auf die Spieße stecken. Spieße auf den Grillrost legen und mit etwa 10 cm Abstand zur Glut etwa 10 Min. grillen, dabei ab und zu wenden.