Rezept

Würstchenspieße im Speckmantel

Ein Rezept von Würstchenspieße im Speckmantel, am 30.05.2025

Zutaten

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

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.