

Wurst- Speckbrot Spiesse



REZEPT NR. 5

Vorbereitung: 10 Minuten

Grillzeit: 15 Minuten

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

4 Stück	Kalbsbratwürste
8 Stück	Speckstreifen
400 g	Brotteig
4 Stück	Metall- oder Holzspiesse (ca. 20 cm)

Zubereitung mit dem HLS®-Grill:

1. Grill ca. 15 Minuten auf 200°C bei «direkter Hitze» vorheizen.
2. Die Kalbsbratwürste in etwa 2 cm dicke Rädchen schneiden. Den Brotteig in 4 Stücke zerschneiden und daraus etwa 20 cm lange Schlangen formen. Den Teig am unteren Ende des Grillspießes andrücken und ein Stück Wurst aufspießen. Danach eine Speckscheibe auf den Teig legen und oberhalb der Wurst mit dem Teig den Spieß umwickeln. Zweimal den Vorgang wiederholen und den Teig zuoberst gut andrücken.
3. Spiesse auf den Grill geben und von allen Seiten je 3 Minuten anbraten. Umschalten auf «indirekte Hitze». Bei kleinster Hitze unter gelegentlichem Wenden etwa 8 Minuten fertigbacken.

Tipp: Anstatt Brotteig kann auch Pizzateig verwendet werden. Für ein saftigeres Ergebnis eine «urchige» Schweinsbratwurst anstelle der Kalbsbratwurst verwenden.