



Zünftig-herzhafter Bratwurstspieß

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 18m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '18', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Darf auf keinem Grillfest fehlen, immer wieder beliebt

Zutaten

- 350 g Bratwurst in 5 cm langen Stücken
- 100 g dick geschnittener, durchwachsener Speck in Blättern
- 2 mittelgroße Zwiebeln, geviertelt, in Blättern
- 1 grüne, rote oder gelbe Paprikaschote, entkernt in 2 cm großen Stücken
- 8 Stück Champignonköpfe, gesäubert
- Currypulver, Gekonntgekocht Chili - Tomaten - Kräuterdip

Zubereitungsart

Schritt1

Die Bratwurststücke abwechselnd, appetitlich bunt mit den Zwiebeln, dem Speck und Paprika auf einen Grillspieß stecken, vorn und hinten jeweils 1 Champignon Kopf.

Schritt2

Mit Pflanzenöl einstreichen und ca. 8 min. auf dem nicht zu heißen Grill unter Wenden braten.

Schritt3

Anrichtevorschlag:

Schritt4

Mit mehr oder weniger Currypulver bestäuben und mit Gekonntgekocht Chili - Tomaten - Kräuterdip überziehen. Dazu würzige Wedges Potatos reichen.

Rezeptart: Grillrezepte für Fleisch, Schnelle Rezepte **Tags:** grillen, zünftig-herzhaft

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zuenftig-herzhafter-bratwurstspiess/>