

Grillwurst-Spieße, frischer Paprika, Frühlingszwiebeln

Für 4 Portionen

400 g gemischte Bratwurst 1 grüne Paprikaschote 1 rote Paprikaschote
 $\frac{1}{2}$ Fenchelknolle 4 Frühlingszwiebeln 2 EL Olivenöl

Vorbereitung:

Die Bratwürste in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Paprika und Fenchel waschen und trocknen. Die Paprika entkernen, vom Fenchel den inneren Strunk entfernen und die Knolle in einzelne Lamellen teilen. Paprika und Fenchel in etwa 3 cm große Würfel schneiden.

Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und den weißen bis hellgrünen Teil halbieren.

Aufspießen:

Die Wurststücke abwechselnd und in beliebiger Reihenfolge mit Paprika-, Fenchel- und Frühlingszwiebelstücken auf die Schaschlikspieße ziehen.

Spieße braten:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße darin auf beiden Seiten jeweils 23 Minuten bei starker Hitze anbraten. Die Temperatur reduzieren und die Spieße je nach Dicke der Bratwurststücke bei niedriger bis mittlerer Hitze weitere 34 Minuten unter mehrmaligem Wenden gar ziehen lassen.

Anrichten und Servieren:

Die Spieße auf einer großen Platte oder auf Tellern anrichten und zum Beispiel mit dem bunten Salat aus dieser Folge servieren. Dazu passt geröstetes Baguette.

Frank Rosin am 14. November 2021