

Weißwurstspieße

(für 4 Personen):



Zutaten:

- 5 Weißwürste
- 1-2 Paprikaschoten
- 2 Zwiebeln

Marinade:

- 2 EL süßer Senf
- 5 EL Bier
- 1 TL Pfeffer, Salz
- ½ TL Paprikapulver
- 4 Stängel Petersilie



- Weißwürste kochen, pellen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden
- Petersilie waschen und fein hacken
- Zusammen mit den Gewürzen, Senf und Bier eine Marinade herstellen
- Die Weißwurstscheiben mind. 4 Std. oder über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen
- Paprikaschoten und Zwiebeln in Stücke schneiden.
- Abwechselnd Paprika, Zwiebeln und Wurststücke auf die Spieße stecken
- Die Spieße für ca. 10 Min. grillen