

Kartoffel-Wurst-Spieße

Für 2 Portionen:

200 g kleine Pellkartoffeln	1 TL Pommes-Gewürz	2 EL Sonnenblumenöl
200 g dicke Krakauer	4 Schaschlikspieße	2 rote Zwiebeln
2 EL Olivenöl	0.5 rote Paprikaschote	0.5 gelbe Paprikaschote
1 EL scharfes Paprikapulver	1 TL Zucker	1 EL Essig
0.5 TL Oregano	Salz, Pfeffer	

Pellkartoffeln abziehen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Kartoffeln sollten einen ähnlichen Durchmesser wie die Würste haben.

In einer großen Schüssel das Pommesgewürz mit dem Öl mischen.

Die Kartoffelscheiben hinzufügen, vorsichtig darin wenden und kurz ziehen lassen.

Krakauer in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Wurst- und Kartoffelscheiben abwechselnd auf die Spieße (pro Person 2 Stück) stecken und auf den Grill legen. Sie werden bei 150-160 °C, also eher bei indirekter Hitze, 15 Min. gegrillt. Dabei immer wieder wenden.

In der Zwischenzeit für die Beilage die Zwiebeln abziehen und in 0,5 cm breite Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne auf dem Seitenbrenner erhitzen, Zwiebeln zugeben und goldbraun werden lassen.

Währenddessen die Paprika waschen, trocken tupfen, putzen und das Fruchtfleisch in 1,5 cm breite Streifen schneiden.

Paprikapulver, Zucker, Essig und Oregano zugeben, mit Salz abschmecken und das Gemüse noch 8 Min. schmoren lassen.

Die krossen Wurst-Kartoffel-Spieße mit dem Schmorgemüse anrichten und genießen.

NN am 05. Juni 2025