

# Weißwurst-Spieß bayerisch

**Für 4 Portionen**

**Für die Spieße:**

8 Weißwürste, gegart    3 Paprikaschoten, bunt    2 große Zwiebeln

**Für die Marinade:**

1 EL Senf, süßer    1 TL Pfeffer    1 TL Senfkörner  
1 TL Kräutersalz     $\frac{1}{2}$  TL Paprikapulver, scharf    4 Stängel Petersilie  
3 EL Weißbier

Die gegarten Weißwürste pellen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen und klein hacken. Dann zusammen mit den Gewürzen, dem Senf und dem Bier eine Marinade herstellen. Die Weißwurstscheiben darin gut 3 - 4 Stunden ziehen lassen.

Die Paprikaschoten putzen und die Zwiebeln schälen. Jeweils in Stücke schneiden (etwa so breit, wie die Weißwurstscheiben geschnitten sind).

Zuerst ein großes Zwiebelstück auf einen Spieß stecken, dann immer abwechselnd eine Scheibe Wurst, ein Stück Paprikaschote, Weißwurst, Zwiebelstück usw. fest aufstecken. Bitte darauf achten, dass am Schluss ein Stück Zwiebel oder Paprikaschote auf dem Spieß steckt (hält dann besser). Insgesamt 8 Spieße bestücken.

Das Ganze für 10 Minuten auf einen heißen Grillrost oder in den vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze braten.

Anschließend heiß servieren.

Dazu passen ein Weißbier und eine frische Brezen.

NN am 17. Juni 2025