



Currywurstspieß

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 8m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 16m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '16', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '8m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Darf auf keinem Grillfest fehlen, bunt, scharf, herzhaft

Zutaten

- 400 g Currywurst (4 Stück)
- 50-60 g durchwachsener Speck in Scheiben
- 1 großer, grüner Gemüsepaprika, entkernt, in 3 cm großen Stücken
- 1 große Gemüsezwiebel, in 3 cm großen Stücken
- 150 g gleichmäßig große Champignonköpfe
- Grillspieße

Zubereitungsart

Schritt1

Die Currywürste eng mit dem Speck umwickeln und in 5 cm große Stücke schneiden.

Schritt2

Abwechselnd mit den Zwiebeln, dem Paprikastücken und den Champignons auf Spieße stecken.

Schritt3

(Vorn und hinten jeweils 1 Champignonkopf)

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Bratzeit auf dem Holzkohle Grill unter ständigen Wenden, 8 min. mit Gekonntgekocht BBQ-Sauce oder Chili - Tomaten - Kräuter Dip reichen, dazu gebackene Wedges-Potatos oder Pommes frites

Rezeptart: Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/currywurstspiess/>