Schweinerückenspieß mit frischem Lorbeer, Schinken und Würstchen (Chipolatas)

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Aromatischer Single Snack, unaufwendig für ein schnelles Abendessen

Zutaten

- 300 g Schweinerücken am Stück in 12 gleichmäßige Würfel geschnitten
- 8 Minibratwürstchen
- 12 frische Lorbeerblätter für eine aromatische Würze
- 1 Zitrone ohne Schale, in 8 Keile geschnitten
- (Für eine frische Würze)
- 8 Scheiben roher Schinken, aufgerollt
- 1 Brötchen, halbiert, in 8 Stücken
- Einige Thymian Zweige, gezupft, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 2 El Pflanzenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Jeweils 3 Schweinefleischwürfel mit 2 kleinen Bratwürstchen, 2 Schinkenröllchen, 2 Brötchen Stücken, 2 Zitronenkeilen und den frischen Lorbeerblättern auf einen großen Spieß stecken.

Schritt3

Den gehackten Thymian mit dem Knoblauch und dem Pflanzenöl mischen und die Spieße bestreichen, etwas salzen und pfeffern.

Schritt4

In heißem Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 10 - 12 min. braten und mit einem frischen, bunten Salat servieren.

Schritt5

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** unaufwendig

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinerueckenspiess-mit-frischem-lorbeer-schinken-und-wuerstchen-chipolatas/