



HAUPTGANG

CERVELAT-KARTOFFEL-SPIESSE



★★★★★ (104)

CA. 40 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 4 festkochende Kartoffeln
- 4 Cervelats
- 4 Grillspiesse aus Holz oder Metall
- einige Zweige Rosmarin

Zum Servieren

Blattsalat

ZUBEREITUNG

- 1 Die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser fast gar, aber nicht zu weich kochen. Abgiessen und ausdampfen lassen. Die Kartoffeln mit einem scharfen Messer in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- 2 Die Cervelats ebenfalls in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben abwechslungsweise mit den Kartoffeln auf den Spieß stecken. Nach Belieben die Zwischenräume mit Rosmarin bespicken.
- 3 Die Spiesse auf dem heissen Grill rundum knusprig grillieren oder in der Bratpfanne goldbraun braten.

TIPP

1. Falls Holzspiesse verwendet werden, diese in wenig Wasser einweichen. Das verhindert, dass die Spiesse später im Ofen anbrennen.
2. Die Spiesse können beliebig mit verschiedenem Gemüse z.B. Peperoni, Zucchini, Zwiebeln oder Pilzen ergänzt werden.