

Andreas' Würstchenspieße im Speckmantel

Präsentiert von:

Köstritzer
Edel Pils



Zutaten (4 Personen):

- 4 Stiele Oregano
- 3 EL Tomatenmark
- 3 EL Zitronensaft
- 2 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Paprikapulver, rosenscharf
- etwas Salz
- 16 Scheiben Bacon
- 8 Rostbratwürste (Thüringer)

Zubereitung:

Oregano fein hacken. Mit Tomatenmark, Zitronensaft, Paprikapulver und Salz verrühren. Die Speckscheiben auf einer Seite mit der Tomatenpaste bestreichen, quer halbieren.

Würste vierteln, danach jedes Wurststück mit Speck umwickeln und auf Spieße stecken.

Spieße auf den Grillrost legen und ca. 10 Minuten grillen, ab und zu wenden.

Dazu isst man ein frisches Brötchen.

**Dazu schmeckt besonders gut:
Köstritzer Edel Pils. Zusammen wird's edel.**

