Erdäpfel Wurst Spieße

Die Erdäpfel Wurst Spieße sind ein einfaches und köstliches Grill Gericht. Dieses Rezept ist auch für Kochanfänger geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

4 Stk.	Bratwürste
16 Stk.	Erdäpfel (kleine, festkochend)
1 EL	Öl
	Salz und Pfeffer
2 TL	Thymian
8 Stk.	Holzspieße

Zubereitung

1. Um die **Erdäpfel Wurst Spieße** zuzubereiten, zuerst die Erdäpfel kochen, abkühlen lassen, schälen und in Schieben schneiden.

2. Die Bratwürste in Scheiben schneiden, die Thymian Blätter vom Stängel zupfen und fein zerhacken.

3. Abwechselnd Bratwurst-Scheiben und Erdäpfel auf die Spieße stecken. Mit Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Auf dem vorgeheizten Grill etwa 10-15 Minuten grillen und mit dem Thymian bestreuen.

Tipp

Dazu frische Salate wie Tomatensalat, Kopfsalat und Senf und Ketchup reichen.