

Kartoffel-Chorizo-Spieße

schnelle gemacht, schwäbisch günstig!



der Schwabengriller

Zutaten:

- Chorizo oder ähnlich fette Salami am Stück
- kleine Kartoffeln (altern. größere Kartoffeln und die dann später in dicke scheiben schneiden)
- Pepperoni zur Deko
- Holzspieße (gewässert)

so geht´s:

- Kartoffeln waschen, und vorkochen
- Chorizo in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden
- Abwechselnd Chorizo und Kartoffeln (bzw. Kartoffelscheiben bei großen Exemplaren) aufspießen - dabei mit Chorizo anfangen und aufhören
- indirekt bei mittlerer Hitze (ca. 200 °C) grillen bis die Wurst schön braun ist.
- Pepperoni halbieren und auf den Anfang und das Ende der überstehenden Spießes stecken

FERTIG!

Guten Appetit!