

Bratwurstspieß mit Champignons und Peperoni



Zutaten

1 Peperoni, rot
12 Champignons, mittelgross
4 Zweige Thymian
4 Esslöffel Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
2 Kalbsbratwürste
4 Tranchen Bratspeck, mager
4 Holzspiesse, ersatzweise
Metallspiesse

Zubereitung

Für 2 Personen

Diese Spiesse kann man natürlich nicht nur in der Bratpfanne, sondern auch auf dem Grill zubereiten. In diesem Fall werden nicht nur Peperoni und Champignons mit Thymianöl bestrichen, sondern die ganzen Spiesse

1 Die Peperoni vierteln, entkernen und jedes Viertel in 3 Stücke schneiden. Die Stiele der Champignons leicht zurückschneiden und die Pilze wenn nötig mit Küchenpapier abwischen.

2 Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und mit dem Olivenöl mischen. Die Peperonistücke und Champignons mit einem Pinsel mit knapp $\frac{1}{2}$ des Thymianöls bestreichen und mit Salz sowie Pfeffer leicht würzen. Restliches Öl zum Braten beiseitestellen.

3 Die Kalbsbratwürste in 2 cm dicke Stücke schneiden. Die Specktranchen quer halbieren und jede Scheibe klein falten. Wurst und Speck abwechselnd mit Peperoni sowie Champignons auf 4 Spiesse stecken.

4 In einer Bratpfanne das beiseitegestellte Thymianöl kräftig erhitzen. Die Spiesse darin bei mittlerer Hitze 8–10 Minuten goldbraun braten.

Als Beilage passen frisches Brot und ein reichhaltiger Salat.