



# Kartoffel-Bratwurst-Spieß vom Grill



## Zutaten

### Menge

12 kleine	Kartoffeln
	Salz
1	Knoblauchzehe
3 EL	geschmacksneutrales Öl
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
4	Bratwürste

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min. + 30 Min. Garzeit

pro Portion: 2865 kJ, 684 kcal, 24,1 g Kohlenhydrate, 27,7 g Eiweiß, 53,3 g Fett, 107 mg Cholesterin, 1,97 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

## Zubereitung

Bratwurst ist ein echter Klassiker auf dem Grill! Doch hast du Bratwurst auch schonmal als Grillspieß gegessen? Wir fanden die Kombination aus Bratwurst und Kartoffel einfach nur super lecker und konnten gar nicht genug von den leckeren Spießern bekommen. Das Rezept ist echt einfach und gelingt garantiert jedem. Probier's doch auch einmal aus!

### Step 1:

Zuerst garst du die Kartoffeln im kochenden Salzwasser vor, bis sie fast ganz weich sind. Dann lässt du sie abkühlen. Wenn die Kartoffeln kalt sind, kannst du sie halbieren und in einer Schüssel mit klein gehacktem Knoblauch, Öl, Salz und Pfeffer vermischen.

### Step 2:

Die Bratwürste in große Stücke schneiden und abwechselnd mit den Kartoffeln auf die Spieße stecken.

### Step 3:

Nun die Kartoffel-Bratwurst-Spieße bei mittlerer Hitze auf dem Grill rösten, bis alles schön knusprig ist.