

Grillspieße



- 1 Schweinslungenbraten
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika (gelber)
- 2 Würstchen (Frankfurter)
- etwas Speck (durchgezogener)

1. Für die **Grillspieße** den in Stücke geschnittenen Schweinslungenbraten, Zwiebel, Speckstücke sowie die Paprikastücke abwechselnd auf einen Spieß stecken.
2. Mit Olivenöl bestreichen und am Ende des Spießes die eingeschnittenen Würstelstücke der Länge nach aufspießen. Die **Grillspieße** am Grill knusprig braten.

Tipp:

Zu den **Grillspießen** passen hervorragend selbstgemachtes Letscho und knusprige Pommes Frites.