



# Cervelat-Spiess mit selbst gemachtem Gemüse-Fetchup



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 45 min

 Aktivzeit: 30 min

 Einfach



## Zutaten

für 4 Personen

- 4 Cervelats
- 4 Scheiben Schweizer Bratspeck
- 1 Rüebli
- 1 Zucchetti
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- 50 ml Bouillon
- 1.5 EL Weissweinessig
- 1 EL Zucker
- 1 Paket Pizzateig gerollt (ca. 300 g)

## Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 510 kcal
- 22 g Eiweiss
- 36 g Kohlenhydrate
- 31 g Fett

 enthält Gluten

 Laktosefrei

### Apropos grillieren und zusammen geniessen

Das «Campfire» von «Schweizer Fleisch» findest du auch dieses Jahr wieder an verschiedenen Festivals in der ganzen Schweiz – vom Paléo über das Gurtenfestival bis zum Open Air St. Gallen.

## Zubereitung

- 1 Vorbereitung (zu Hause):**  
Gemüse putzen, sehr fein würfeln und in Olivenöl andünsten. Mit wenig Salz würzen. Bouillon, Essig und Zucker zugeben. 2–3 Minuten kochen, bis das Gemüse gar ist. Erkalten lassen, in ein Glas mit Deckel füllen und mitnehmen.
- 2 Zubereitung (vor Ort):**  
Cervelats je in 2 oder 3 Stücke schneiden. Pizzateig in lange ca. 3–4 cm breite Streifen schneiden. Beides nach Belieben auf Stecken fixieren oder umwickeln. Pizzateig mit Speck umwickeln.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf [schweizerfleisch.ch](http://schweizerfleisch.ch).



Der feine Unterschied.

3 Über mässig heisser Glut goldgelb braten.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf [schweizerfleisch.ch](http://schweizerfleisch.ch).

Schweiz. Natürlich.

