Cervelat-Spiess mit selbst gemachtem Gemüse-Ketchup

Meine Wahl.

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 1/2 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.

3 Über mässig heisser Glut goldgelb braten.