



Kartoffel-Hüttensalami-Spieß

Zutaten für 3 Personen:

- 1 Packung (300 g) WOLF Hüttensalami
- 3 festkochende Kartoffeln
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Kartoffelgewürz
- 3 Grillspieße (Alternativ auch 3 Holzspieße, min. ½ Stunde in Wasser einweichen)

So wird's gemacht:

1. Kartoffeln waschen und die Haut der Hüttensalami abziehen und beides in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Danach die Kartoffelscheiben mit etwas Olivenöl in einer Schüssel vermengen und gleichmäßig mit Kartoffelgewürz bestreuen.
2. Abwechselnd eine Scheibe Wurst und eine Kartoffelscheibe aufspießen bis der Spieß voll ist.
3. Grill auf 150-160 ° indirekte Hitze aufheizen. Die Spieße in die indirekte Zone legen und alle 4 Minuten wenden. Nach 12 Minuten mit einer kleinen Stichprobe testen ob die Kartoffeln gar sind.
3. Nun den Grill auf 220 ° direkte Hitze aufheizen und jede Seite 2 Minuten bräunen.

An guadn!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben