



DER CHEF EMPFIEHLT ALS APÉRO

BOEREWORS EN OEPSIES (BAUERNBRATWURST UND SPECKSPIESS)

Rezept für 4 Personen



Auf der ersten Glut werden eine würzige Bauernbratwürste und Speckspiesschen gegrillt.

Diese werden als Appetitanreger zu einem trockenen Weisswein oder einem Gin Tonic genossen.

ZUBEREITUNG OEPSIES

1. **Marinade**
Ketchup, brauner Zucker, Honig, Sojasauce, Zitronensaft und Olivenöl gut vermengen und die Spiesse damit schön einstreichen.
2. Zwei Speck Scheiben aufeinanderlegen und auf der einen Seite auf den Spiess aufstechen, dann die Scheiben um den Spiess drehen und am Ende wieder aufspießen. Kandierte Kirsche als Abschluss.
3. Spiesse auf eine Platte legen und mit der Marinade rundum einstreichen.
4. Speckspiesse auf dem Grill bei mittlerer Hitze grillieren und immer wieder wenden. Wenn sie schön knusprig und goldig sind geniessen.

ZUTATEN

- 300 gr. **Bratspeck**, in Streifen
- 100 gr. **Ketchup**
- 30 gr. **Honig**
- 10 gr. brauner **Zucker**
- 25 gr. **Sojasauce**
- 25 gr. **Olivenöl**
- 1 **Zitrone**, Saft
- 8 kandierte **Kirschen**
- 8 **Holzspiesse**, dickere Variante
- 2 würzige **Bauernbratwürste**

ZUBEREITUNG BOEREWORS

1. Die Bauernbratwürste auf dem Grill gut braten. In Stücke von ca. 2 cm länge schneiden und mit einem Zahnstocher aufspießen und dazu etwas Chutney servieren.

SERVIEREN

Beide Häppchen zu einem feinen Drink geniessen.