

Cervelas-Schlängenbrot-Spiess

für 4 Personen

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Zutaten

- 4 Cervelas
- 8 Specktranchen
- 1 Pizzateig, rechteckig, ausgewallt

Zubereitung

1. Die Cervelas vierteln.
2. Specktranchen halbieren und um jedes Stück Cervelas wickeln.
3. Wurststücke mit etwas Abstand auf einen Grillspiess stecken.
4. Pizzateig in Streifen schneiden und die Wurststücke mit Teig umwickeln.
5. Spiesse über dem Feuer rundum grillieren, bis der Teig ausgebacken ist.

Tipp

Teig für Schlangenbrot selber machen

Zutaten

- 400 g Mehl
- 1 TL Salz
- 20 g Hefe
- 2 dl Wasser
- 2 EL Öl

Zubereitung

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben, mischen und eine Mulde formen.
2. Die Hefe in 0,5 dl Wasser auflösen, in die Mulde giessen und mit wenig Mehl zu einem Brei anrühren. Ca.15 Minuten stehen lassen.
3. Restliches Wasser sowie das Öl beifügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

