

SPECK-BROT-SPIESSCHEN

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Aufgehen lassen: ca. 2 Stunden

Grillieren: ca. 20 Minuten

Für 4-8 Personen

8 Spiesse

Hefeteig:

350 g Mehl

1 TL Salz

10 g Hefe, zerbröckelt

ca. 2 dl Milch oder Wasser

1 Rosmarinzweig, gehackt

16 Bratspecktranchen, ca. 200 g



ZUBEREITUNG

1 Für den Teig Mehl und Salz mischen. Eine Mulde formen. Hefe in wenig Flüssigkeit auflösen. Mit der restlichen Flüssigkeit hineingiessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 2-3 Stunden ums Doppelte aufgehen lassen.

2 Teig in 8 Teile schneiden. Je zu einer 25 cm langen Rolle drehen. Je 1 Teigrolle mit 2 Specktranchen umwickeln, dann an die Spiesse stecken.

3 Speck-Teig-Spiesse bei nicht zu starker Hitze unter häufigem Wenden 15-20 Minuten grillieren.

Statt Grillieren die Speck-Brot-Spiesse aufs Backpapier legen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen. Lauwarm oder kalt geniessen.

Speck-Brot-Spiesschen lassen sich auch im Wald über offenem Feuer backen. Dafür Teig und Speck auf lange Holzstecken wickeln. Unter ständigem Drehen grillieren.

