

## Wurstspiesse mit Curry



### Zubereitungszeit

10 Minuten + 6-8 Minuten grillieren

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 540 kcal

Eiweiss: 26 g

Fett: 47 g

Kohlenhydrate: 3 g

### Zutaten für 4 Portionen

- 24 gemischte Würstchen (Party-Griller)
- 1 TL Madras-Curry
- 3 EL Olivenöl
- wenig Tabasco
- 2 Knoblauchzehen

### Zubereitung

1. Würstchen auf Holzspiesschen stecken. Curry, Öl und Tabasco mischen. Knoblauch dazupressen. Würstchen mit Marinade bestreichen und grillieren.
2. Grillieren im Kugelgrill mit Holzkohle:  
Grill vorheizen. Würste über der Glut beidseitig je 3-4 Minuten braten.
3. Grillieren im Kugelgrill mit Gas oder Elektro (fünfstufiger Grill):  
Grill auf 220 °C vorheizen. Würste auf Stufe 3 beidseitig je 3 Minuten braten.
4. Grillieren auf dem offenen Grill mit Holzkohle:  
Grill vorheizen. Grillrost auf mittlerer Rille einschieben. Würste über der Glut auf jeder Seite 3-4 Minuten braten.