

Grillrezepte

Gegrillte Wachteln Am Spieß

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: BBQ, Geflügel, Fleisch, Grillen,

8 Wachteln

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

edelsüßer Paprika

3 Essl. Butter

1 kl. Dose Weinblätter

8 Scheiben grüner Speck,
-grosse

Die ausgenommenen Wachteln innen mit Haushaltspapier säubern und mit Wasser gut abwaschen, gut trocknen und mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Die Butter in einem Pfännchen langsam flüssig (nicht braun!) werden lassen und die Wachteln damit begießen.

Die Weinblätter aus der Dose nehmen und auf einem Brett auslegen.

Jede Wachtel in Weinblätter einwickeln, dann in je 1 Scheibe Speck.

Die Speckscheiben mit Rouladennadeln befestigen.

Die Wachteln so auf Spieße stecken, dass sie sich gleichmäßig drehen.

Über dem Grill in 15-20 Minuten garen. Sofort servieren.

Tipp: Wer lieber eine knusprige Haut haben möchte, kann die Wachteln nach 15-20 Minuten aus der Schale wickeln und auf dem Grill kurz Farbe annehmen lassen.

Der Speck wird entfernt und die Weinblätter getrennt zu den Wachteln gereicht.