

Merguez-Gemüsespieße und Kartoffelsalat mit Curry



Zutaten:

- 4 Merguez-Würste
- 1 (Spitz)Paprika, rot
- 1 (Spitz)Paprika, gelb
- 1 Aubergine, länglich
- 1 Zwiebel, rot
- 8 Bratpeperoni
- 8 Holzspieße



Für den Kartoffelsalat:

- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 300 ml kräftige Fleischbrühe
- 2 Zwiebeln, fein gewürfelt
- 40 ml Apfelessig
- 40 ml Öl
- 1 EL Senf, mittelscharf
- 1 EL Curry
- Salz & Pfeffer
- Petersilie zum Servieren
- 8 kleine Tomaten, halbiert

Zubereitung

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln in reichlich Wasser bissfest kochen, pellen und 20 Minuten abkühlen lassen. Dann sehr dünn schneiden oder hobeln. Fleischbrühe aufkochen und darin die Zwiebelwürfel 10 Sekunden kochen. Die Zwiebel-Fleischbrühe über die Kartoffelscheiben gießen.

Zu der Brühe gibt man jetzt 2 EL mildem Obst- oder Apfelessig und ein wenig Salz. Nicht mischen! 30 Minuten ziehen lassen.

Dann mit Senf, Curry, Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und vorsichtig mischen.

Zuletzt das Öl, halbierte Tomaten und die Petersilie dazugegeben.

Die Holzspieße 10 Minuten in kaltes Wasser legen.

Die Spitzpaprika in Stücke schneiden.

Nun auch die Würste, die Zwiebel und die Aubergine in Stücke schneiden.

Das Gemüse, die Bratpeperoni und die Würste auf die Spieße stecken. Salzen und pfeffern.

Die Spieße auf dem Grill oder in einer Grillpfanne von beiden Seiten goldbraun grillen.

Mit Kartoffelsalat servieren.