



Gmüesspiessli mit Wurst und Schlangenbrot von Klaus

Tony

Mengen für 10 Personen

1.0 Stück Auberginen	
2.0 Stück Zucchini	
2.0 Stück Pepperoni	
100 g Bratspeck	
10 Packung Spiessli	
700 g Bratwurst (Kalb)	
4.0 Stück vegane Würstchen	
500 g Mehl	Schlangenbrot
6.0 g Backpulver	
1.0 Stück Trockenhefe	
10 g Rosmarin	
7.0 g Salz	
3.1 dl Wasser	

Alles Gemüse in Stücke schneiden.

Gemüse mit ein wenig Öl und Gewürzen marinieren.

Gemüse mit Bratspeck auf Spiessli.

Schlangenbrot

Mehl, Backpulver, Hefe und Salz in einer Schüssel mischen. Eine Mulde formen. Wasser dazugießen. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Nach Belieben Kräuter waschen. Kräuterblättchen von den Zweigen zupfen und in den Teig kneten. Teig in Schüssel mit feuchtem Tuch überdeckt ca. 30-45min ruhen lassen.