



Gmüesspiessli mit Wurst und Schlangenbrot von Klaus

Tony

Mengen für 50 Personen

5.0 Stück Auberginen	
10 Stück Zucchini	
10 Stück Pepperoni	
500 g Bratspeck	
50 Packung Spiessli	
3.5 kg Bratwurst (Kalb)	
20 Stück vegane Würstchen	
2.5 kg Mehl	Schlangenbrot
30 g Backpulver	
5.0 Stück Trockenhefe	
50 g Rosmarin	
35 g Salz	
1.55 Liter 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.