Wellenspiesse mit Schnitzel und Speck

Dünn geschnittene Schweinsschnitzel vom Stotzen werden zwischen zwei Speckscheiben gepackt, wellenförmig auf einen Spiess gesteckt und auf dem Grill oder in der Pfanne kurz und kräftig gebraten. Der Speck sorgt dafür, dass die Schnitzel saftig bleiben und er sorgt auch für eine gute Würze. Zu den rustikalen Spiessen passen Salate oder, etwas küstiger, zusammen mit Zucchetti und etwas Käse leicht angebratene Magronen.

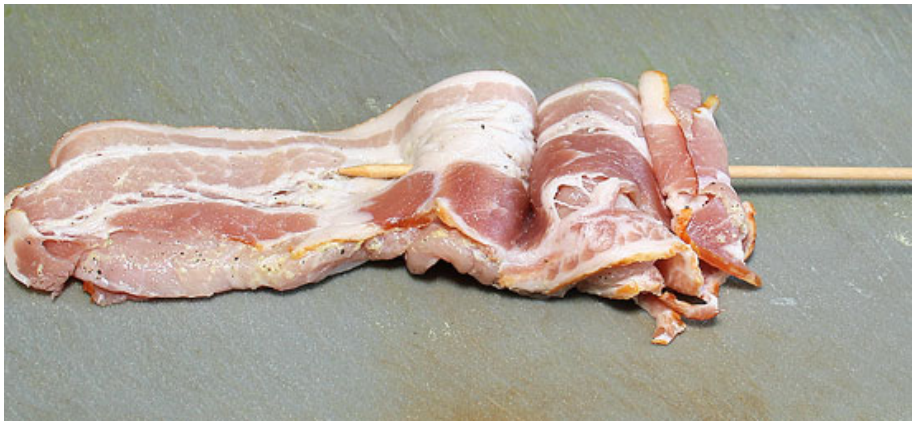
Zutaten (pro Portion)

2	Schweinsschnitzel vom Stotzen, je ca. 70g
4	Scheiben Bratspeck
1Tl	Dijon-Senf
	Salz und Pfeffer
2	Holzspiesse
	Bratbutter

Zubereitung

Schnitzel längs halbieren, damit sie etwa gleich breit wie die Speckscheiben sind. Schnitzel nur leicht mit Salz und Pfeffer würzen und mit wenig Senf einstreichen.

Pro Spiess eine Speckscheibe auslegen, ev. etwas in die Länge ziehen, mit zwei Schnitzelhälften belegen und mit einer Speckscheibe bedecken. Wellenförmig auf einen Holzspiess stecken und leicht flachdrücken.

Spiesse bei guter Hitze beidseitig braten, bis der Speck leicht knusprig wird (ca. 3 Minuten pro Seite).

SENF
MOUTARDE
DIJON