

Schweinswürste vom Spieß mit Zwiebel-Chutney

Zutaten für 4 Personen

8 Stück/e	Schweinswürste
500 g	rote Zwiebeln
100 g	Cranberrys oder Rosinen
100 ml	Weißweinessig
300 ml	Apfelsaft
50 ml	Rotwein (wer mag)
30 g	brauner Zucker
1 TL	Senfsamen
1 handvoll	Koriander oder Petersilie
etwas	Salz, Pfeffer



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 15 Minuten

Zubereitung:

1 Stunden 0 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Hilfsmittel:

Zwei Schaschlik-Spieße

Methode:

Indirekt

Zubereitung

1. Für das Chutney die roten Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Den Koriander (oder die Petersilie) fein hacken. 2. Dann den Weißweinessig mit dem Apfelsaft, dem Rotwein und dem braunen Zucker aufkochen. Die Zwiebeln, Cranberrys (oder Rosinen), Senfsamen und den Zucker zugeben und bei schwacher Hitze etwa eine Stunde köcheln lassen. Sollte die Flüssigkeit in dieser Zeit komplett verschwinden, einfach etwas Rotwein nachgießen. Leicht abkühlen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Am Schluss den Koriander (oder die Petersilie) unterrühren. 3. Jeweils vier Schweinswürste auf einen Schaschlik-Spieß spießen. Den Grill auf etwa 180°C vorheizen und für indirektes Grillen vorbereiten. Die Spieße zunächst direkt von beiden Seiten etwa 4 Minuten grillen, dann in die indirekte Zone legen und fertig garen lassen. Achtung: Die Spieße werden heiß und sollten nur mit einem Handschuh angefasst werden! 4. Schweinswürste zusammen mit dem Zwiebel-Chutney servieren.