Chorizo Rosenkohl Spieße

Die Herbst / Winterzeit ist Kohlzeit. Auch wenn es jetzt wieder etwas kälter wird sind die Gerichte die man auf dem Grill zubereiten super einfach und vor allem Lecker. Dieser Chorizo Rosenkohl Spieß ist mit wenigen Zutaten und Handgriffen auf dem Grill. Chorizo und Rosenkohl sind ein Perfektes Duo. Diese Spieße kann man auch als Tapas Servieren.

Chorizo Rosenkohl Spieße

Zutaten pro Spieß:

5 Rosenkohl
1 Chorizo Hot
Muskatnuss

Zubereitung:

Zuerst entfernt man die äußeren Blätter des Rosenkohls und kocht ihn für 5 Minuten in Gesalzenen kochendem Wasser. Die Chorizo-Würste werden in 4 – 5 mm starke Scheiben

geschnitten. Dann steckt man Chorizo und Rosenkohl abwechselnd auf Spieße. Ich verwende hier gerne die Weber Doppelspieße. Da sich hier das Grillgut nicht verdreht beim Wenden.

Der Grill wird für direktes Grillen bei ca. 200 °C eingeregelt. Die Spieße werden gegrillt, bis der Rosenkohl und die Wurst etwas Farbe bekommen haben. Zum Schluss noch den Rosenkohl mit etwas frisch gerieben Muskatnuss bestreuen.