



Bruzzler-Spieße mit feurigem Dip

1 Packung WIESENHOF Bruzzler extra würzig
2 mittelgroße Zwiebeln
2 EL Öl
1 rote Chilischote
200 ml Tomatenketchup
100 ml Gemüsebrühe
1 EL Honig
1 EL Sojasauce
1 EL Zitronensaft
1 TL Paprikapulver
Salz
schwarzer Pfeffer
1 rote Paprikaschote
5 Schaschlikspieße

Schritt 1

Eine Zwiebel schälen und fein würfeln. Mit 1 EL heißem Öl in einem Topf glasig dünsten. Chili entkernen, waschen und fein würfeln. Chili, Ketchup, Brühe, Honig, Sojasauce, Zitronensaft und Paprikapulver zu der Zwiebel geben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 2

Paprikaschote vierteln, entkernen, waschen und würfeln. Zweite Zwiebel schälen und in Spalten teilen. WIESENHOF Bruzzler in ca. 2 cm große Stücke schneiden, abwechselnd mit Paprika und Zwiebelspalten auf Spieße stecken. Mit restlichem Öl bestreichen und grillen. Die Bruzzler Spieße zusammen mit dem Dip servieren.