

# gefüllte Bratwurst

mit Backpflaume und Bacon-Mantel

---

## Zutaten:

1 St. Rost-Bratwurst gebrüht ca. 120 gr.  
1 St. Backpflaume  
2 Scheiben Bacon  
etwas [Pflaumen-Currysauce](#) für die Glaze

## Zubereitung:

Die Bratwurst der der längen nach bis zur Hälfte aufschneiden, nicht zu weit oder durch schneiden. Die Backpflaumen oder Dörrpflaumen der längen nach vierteln, und in die Kerbe der Bratwurst legen. Mit dem Bacon die Bratwurst nun umwickeln, damit die Füllung nicht mehr heraus fallen kann. Nun bei mittlere Hitze die Wurst von allen Seiten grillen. Mit etwas Pflaumen-Currysauce glacieren, und fertig grillen.

## Kommentar:

Serviert mit Senf nach Wahl oder [BBQ-Sauce](#). Ich bevorzuge jedoch die Pflaumen-Currysauce.

## Historie:

12.11.2015 Inspiriert wurde ich durch eine Idee von ???

---

[start](#)  
[Grillen](#)

From:  
[https://www.ddws.de/ - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr](https://www.ddws.de/)



Permanent link:  
[https://www.ddws.de/fuer\\_s\\_grillen:gefuehlte\\_bratwurst](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:gefuehlte_bratwurst)

Last update: **25.03.2022 18:16**