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 länge nach bis zur Hälfte aufschneiden, nicht zu weit oder durch schneiden. Die Backpflaumen oder Dörrpflaumen der länge 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**

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:gefuellte_bratwurst

Last update: **25.03.2022 18:16**