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

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.

---

start
Grillen

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/fuer_s_grillen:gefuellte_bratwurst?rev=1447330713

Last update: **25.03.2022 18:16**