

Grillrezepte

Gegrillte Bratwurstspieße

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Fleischgerichte, Fleisch, Grillen,

8	Bratwürstchen, feine	300 g Camembert
200 g	Speck, durchwachsener, in -dünnen Scheiben	Fett Majoran

Die Würstchen von allen Seiten hellbraun anbraten, der Länge nach aufschneiden und in 2-3 cm lange Stücke schneiden.

In jedes Würstchenstück einen Camembertstreifen legen, mit Majoran bestreuen und mit einer halben Scheiben durchwachsenen Speck fest umwickeln.

Die gefüllten Würstchenstücke auf Spieße stecken und auf dem Holzkohlegrill, Gasgrill oder im Backofengrill knusprig braun braten.

Als Beilage Stangenweissbrot und frisches, kühles Bier.