

Grillrezepte

Gegrillte Würstchen Mit Speck

Anzahl: 8 Portionen

Stichworte: Fleisch, BBQ, Einfach, Party,

8 Würstchen, Wiener Art
100 g. Emmentaler

16 Speckscheiben, dünne
-durchwachsene

Hier ein schnelles Essen für Zwischendurch.

Die Würstchen mit einem scharfen Messer der Länge nach etwa 1/2 cm tief einschneiden, so dass eine Tasche entsteht.

Den Käse in Streifen von etwa 1/2 cm Dicke schneiden. Die Käsestreifen in die Taschen legen und die Würstchen mit den Speckscheiben umwickeln.

Die Würstchen in die Fettpfanne legen und in die obere Schiene des Gerätes geben. Die Würstchen bei einer Mikrowellenleistung von 360 Watt und starker Grillstufe 6-8 Minuten grillen, bis die Speckscheiben leicht gebräunt sind.

Mann kann die Würstchen auch auf einem Holzkohle Grill oder Gasgrill grillen.

Dazu schmeckt Brot und ein frischer, gemischter Salat.

Tipp: Wer die Würstchen etwas pikanter will, kann die Taschen vor dem Füllen mit scharfem Senf ausstreichen.