

Grillrezepte

Gegrillte Wurstspezialitäten

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Grillen, BBQ, Gewürze, Fleisch,

1	Bratwurstschnecke, ca. 200 g	1	Zitrone
4	Nürnberger Bratwürste		- davon der Saft
4	Bratwürste, dick		Salz
1	Tomate		Pfeffer
3	Essl. Öl		Paprika, edelsüss

Die dicken Bratwürste mit kochendem Wasser übergießen, damit sie beim Grillen nicht aufplatzen.

Abtropfen lassen und mit einem Ende auf den Grillspieß stecken.

Ein Tomatenachtel aufstecken und danach das zweite Wurstende aufspießen.

Die Bratwurstschnecke aufgerollt mit einem Holzspieß feststecken.

Aus Öl, Zitronensaft und Gewürzen eine pikante Soße zubereiten.

Die Würste damit während des Grillens damit bestreichen.