

Grillrezepte

Gegrillte Fleischwurst Mit Speck

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Fleisch, Grillen, Paprika,

1 Ring Fleischwurst, evtl. mit -Knoblauch	Öl
5 Scheiben Speck	scharfes Paprikapulver

Überbrühen Sie die Fleischwurst kurz mit kochendem Wasser.

Schneiden Sie die Wurst alle 4 cm so weit ein, dass sie nur noch unten zusammenhängt.

In die Einschnitte schieben Sie jeweils ein Stück Speck.

Verrühren Sie das Öl mit dem Paprikapulver und streichen damit die Wurst ein.

Lassen Sie den Wurstring auf dem vorgeheizten Grill so lange brutzeln, bis die Wurst gleichmäßig braun und der Speck glasig aussieht.

Dazu dann ein Baguette und frisches, kühles Bier!