

Gefüllte Würstchen „Tandem“

Zutaten für 4 Personen:

- 8 – 12 Geflügelbratwürste
- 16 – 36 Scheiben Frühstücksspeck
- Olivenöl
- 1 Glas Weckzeit Chutney
Tomate-Pflaume „Tandem“
- evtl. ca. 20 Holzpiekser

Die Würstchen der Länge nach halbieren. Pro Würstchen benötigen Sie ca. 2 – 3 Scheiben Frühstücksspeck. Legen Sie diesen senkrecht vor sich. Das halbierte Würstchen auf den Speck legen und die Innenseite des Würstchens mit dem Tomate-Pflaumen Chutney bestreichen. Dann rollen Sie die Speckscheiben um die Würstchen, evtl. mit 2 Holzpieksern fixieren und fertig ist die leckere Chutney-Bratwurst. Bestreichen Sie die fertige Wurst mit etwas Olivenöl und grillen Sie diese, je nach Größe, zwischen 12 – 20 Minuten auf dem Grill.

Frisches Brot und ein leckerer Salat dazu und fertig ist das Grillvergnügen.

Tipp: Versuchen Sie auch einmal etwas Chutney in einer Salatsauce, einfach super!

Guten Appetit!