

Bauernbrot mit gegrillter Speckwurst

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

12
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

- 4 Scheiben Bauern- oder Schwarzbrot
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Frühlingszwiebel
- 8 Scheiben roher Speck
- 4 rohe Bratwürste (z.B. Salsiccia)
- 1 Esslöffel scharfer Senf

Duftmelange, würzig, deftig, frühlingsmild, eingefangen in herzhaftem Brotmantel, Glückseligkeit der rustikalen Art.

- 1 -

Die Brotscheiben mit dem Knoblauch auf beiden Seiten einreiben, dann 3–4 Minuten von beiden Seiten grillen.

- 2 -

Die Frühlingszwiebel putzen und der Länge nach vierteln. 2 Speckscheiben überlappend nebeneinander legen. Je ein Zwiebelviertel mit einer Wurst auf den Speck legen und mit dem Speck fest umwickeln.

- 3 -

Die Würste anschließend etwa 8 Minuten auf den Grill legen, dabei mehrmals wenden. Nicht zu heiß grillen, da sonst der Speck zu kross wird, aber die Wurst möglicherweise noch roh ist.

- 4 -

Die Brotscheiben mit Senf bestreichen, darauf die fertig gegrillte Wurst legen. Nach Belieben die Brotscheibe in der Mitte längs etwas zusammendrücken, so kann die Wurst wie ein Hotdog aus der Hand gegessen werden.