

Griechische Bratwurst

immer grobe Bratwürste verwenden

Tasche in die Bratwurst der Länge nach schneiden

Tasche etwas auseinanderziehen und mit Käse füllen (Feta, Brie, Gouda)

mit "Magic Dust" oder einer anderen Parikamischung bestreuen

Bratwurst mit Bacon umwickeln (pro Wurst 3 Scheiben)

Hinweis: Grill auf ca. 150Grad vorheizen für indirektes Grillen

In der Zwischenzeit die BBQ-Sauce mit Cola mischen, die Sauce bleibt dickflüssig

Bratwurst in der indirekten Zone des Grills ca. 20 Min. grillen, 1x wenden

anschließend die Bratwurst mit der Sauce rundrum einpinseln und weitere 20 Min. indirekt grillen, 1x wenden

zum Schluss nochmal 5 Min. in der direkten Zone, ergibt eine bessere Farbe

Kerntemperatur bei 80Grad

Als Beilage eignet sich Kartoffelstampf, dazu karamalisierte Zwiebeln

2 große Zwiebeln

2 EL Butterschmalz

2 cl Whisky

1 TL Honig

1 MSP Salz

Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln mit etwas Salz bestreuen und unter gelegentlichem Wenden 10 Min. sanft anrösten.

Mit Whisky ablösschen, den Honig einrühren und nochmals 3-5 Min. einköcheln lassen.

(statt Honig geht auch brauner Zucker)