

Informationen zur Sendung vom 24.06.2025

Bratwurst im Speckmantel zu Gurkensalat

Von Ulla Scholz

Zutaten (2 bis 3 Portionen)

Bratwurst

4 – 6 Weißwürste
100 g Bergkäse
4 – 6 Scheiben geräucherten
Speck
Frisches Basilikum

Zerdrückte Pellkartoffeln vom Grill

6 mittelgroße neue Pellkartoffeln
2 Knoblauchzehen
50 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer

Gurkensalat

1 Schlangengurke
100 ml Schlagsahne
½ Zitrone
Frischer Dill
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Die Gurke schälen, in feine Scheiben hobeln und salzen. Kurz stehen lassen, damit das Gemüse Flüssigkeit auslassen kann. Währenddessen eine Zwiebel in kleine Würfel schneiden und den Dill fein hacken. Die Sahne in eine Salatschüssel füllen. Den Zitronensaft auspressen und mit einem Schneebesen in die Sahne rühren, bis sie leicht dicklich und cremig wird. Mit Zwiebelwürfelchen Dill, Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren die Gurkenscheiben leicht ausdrücken und in die Sauce geben. So vermeidet man, dass das Dressing später zu dünnflüssig gerät.

Für die gefüllten Würstchen den Käse in passende Streifen schneiden. Jede Wurst ein wenig einritzen und Basilikumblättchen und etwas Käse hineinstecken. Mit einem Speckstreifen sorgfältig umwickeln. Wer mag, kann den Speck mit einem Hölzchen fixieren (dann vor dem Servieren entfernen!). Die Würste auf dem Grill bei indirekter Hitze von allen Seiten 3 bis 4 Minuten langsam braten.

Zeitgleich werden auch die Pellkartoffeln auf dem Grill geröstet. Dafür die Knoblauchzehen schälen, halbieren und in Olivenöl pürieren. Die Kartoffeln auf eine geölte, heiße Grillschale legen und mit einem Stampfer etwas flachdrücken. Das Gemüse salzen, pfeffern und mit Knoblauchöl beträufeln. Wenn sich unten eine schöne Kruste gebildet hat, werden die "smashed potatoes" mit einem breiten Pfannenwender gedreht.

Anrichten

Auf jeden Teller 1 – 2 Würstchen geben und Gurkensalat und eine Backkartoffel anlegen.

Informationen zur Sendung vom 24.06.2025

Bratwurst im Speckmantel zu Gurkensalat

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Wurst mit Käse füllen

Gut eignen sich dickere kleine Würste. Man kann sie besser füllen und um das Ganze zu verschließen, reicht oft genau eine Scheibe Speck. Beim Käse darauf achten, dass er gut schmelzfähig ist. Als Klassiker passt englischer Cheddar, etwas herzhafter wird es mit einem Bergkäse und wer es lieber mild mag, wählt jungen Gouda. Das Umwickeln gelingt mit geräuchertem Frühstücksbacon oder mit luftgetrocknetem Parmaschinken. Statt Basilikum schmecken auch Salbei oder frische Oregano-Blättchen.

Vegetarische Alternative

Hier ist es nicht sinnvoll, Würstchen und Speck durch Ersatzprodukte auszutauschen. Stattdessen besser einen vorgekochten Maiskolben grillen und zu Gurkensalat und Kartoffel reichen. Nur Backkartoffeln passen auch gut zu einem Kräuterquark.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!