



R e z e p t

Gegrillte dicke Knacker

Auch die Wurst vom Grill kann mehr sein als ein Fertigprodukt. Wenn Sie dicke Sauerländer mit Käse füllen und mit Speck umwickeln, entsteht auf der Hitze ein unwiderstehlich deftiger Snack.

Zutaten

- 4 dicke Sauerländer
- 10 – 12 sehr dünn geschnittene Scheiben vom durchwachsenen Speck
- Etwa 150 g würziger Bergkäse wie Emmentaler, Greyerzer, Comté

Zubereitung

- Die Würstchen der Länge nach bis etwas mehr als zur Hälfte einschneiden.
- Den Hartkäse in schmale, dünne Streifen schneiden und in die Würstchen einlegen, dann die Würstchen mit dem Bauchspeck fest umwickeln.
- Vorsichtig direkt auf den Grillrost legen. Wenn der Speck knusprig ist, ist auch der Käse geschmolzen, und die Würstchen sind fertig.