

Bratwurst Bacon Laugenstangen



5 Bratwürste
5 Laugenstangen Rohlinge
Senf
10 Scheiben Bacon

Als erstes bratet oder grillt Ihr die Würste auf dem Grill, bzw. in der Pfanne vor. Bei der Resteverwertung von übrig gebliebenen Grillwürsten, oder Brühwürsten wie z.B. Wiener Würsten entfällt dieser Schritt natürlich.

Während die Würste braten, lasst Ihr die Laugenstangen Rohlinge auftauen. Wenn die Laugenstangen aufgetaut sind schneidet Ihr sie vorsichtig der Länge nach auf, aber nicht durch. Dann zieht Ihr die Stangen etwas in die Breite, so wie das auf dem Bild weiter unten zu sehen ist.

Als nächstes gebt Ihr dann etwas von dem Senf auf die Laugenstange und darauf kommt dann die Wurst.

Jetzt verschließt Ihr die Laugenstange indem Ihr die offenen Enden gut zusammendrückt. Hierzu könnt Ihr auch eine Gabel zur Hilfe nehmen.

Danach wickelt Ihr noch zwei Scheiben Bacon um die Laugenstangen herum und schon sind Eure gefüllte Bratwurst Bacon Laugenstangen bereit zum Backen.

Dies könnt ihr bei ca. 220 Grad entweder auf dem Grill auf einem Pizzastein, oder aber im Backofen tun. Fertig sind die gefüllte Bratwurst Bacon Laugenstangen wenn sie schön gebräunt und knusprig sind. Dies hat bei uns ca. 20 Minuten gedauert.