



Bratwurst Kugeln mit Grupftem und Speck

Zutaten:

6 rohe, fränkische Bratwürste
12 Scheiben Speck
Senfsoße
150g Camembert
60g Limburger
60g Frischkäse
1 Schuss Sahne
1/2 rote Zwiebel
1/4 TL Kümmel
1/4 EL Paprikapulver
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Den Camembert und den Limburger in Stücke schneiden bzw. rupfen.

In einer großen Schüssel den Käse zusammen mit der weichen Butter, Sahne und Frischkäse vermengen. Die Zwiebel in Würfelchen schneiden und dazu geben.

Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Paprikapulver würzen und die Menge mit einer Gabel zerstoßen und verrühren.

Die Bratwürste vom Darm befreien. Aus jeder Bratwurst eine Kugel formen.

Die Kugel etwas flach drücken und eine Mulde eindrücken.

Aus dem Gerupften 6 Kugeln formen und diese in die Bratwürste einlegen, sodass der Käse am Ende etwa in der Mitte der Bratwurstkugel ist.

Am Ende die Bratwurstkugeln mit Speck ummanteln.

Die Bratwurstkugeln brauchen auf dem Grill bei indirekter Hitze etwa 25 Minuten zum durchgaren.

Dazu passt Kartoffelsalat.

Fertig! Anrichten und Genießen :)

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.