Grillierte Bratwurstschnecke

Für 6 Personen

1 kg Schweinsbratwurst am Meter

Die Bratwurst 10 Min. im heissen Wasser ziehen lassen.

Mit Haushaltpapier abtupfen.

Flach auf die Arbeitsfläche legen und in sich aufrollen, damit eine "Schnecke" entsteht. Mit 3-4 Zahnstochern fixieren.

Die Bratschnecke auf den leicht geölten Grill legen, langsam auf beiden Seiten braten. Mit der Sauce bepinseln und weiter braten lassen, bis die Wurst beidseitig goldbraun ist.

Servieren: Bratwurst in Stücke schneiden (wie ein Kuchen), auf heissen Tellern anrichten und mit einem gemischten Salat oder Gemüsespiesschen servieren.

Sauce

1 Knoblauchzehe 6 EL Ketchup 2 EL Senf "à l'ancienne" 1 EL Weisswein 1 EL Oliven- oder Rapsöl 1 Messerspitze Cayennepfeffer 2-3 Tropfen Tabasco Pfeffer aus der Mühle 2 EL Petersilie, fein gehackt je 1 KL Rosmarin und Salbei, fein gehackt

Knoblauch schälen, pressen und in einen Schüttelbecher geben. Ketchup, Senf, Weisswein und Öl beifügen, mischen.

Gut schütteln und mit Cayennepfeffer, Tabasco und Pfeffer würzen. Kräuter beifügen.

