

# 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.