

Feine frische Bratwurst im Speckmantel

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4 feine Bratwürste

8 Scheiben mageren geräucherten Speck, ohne Knorpel
und Schwarte

1 – 2 EL Bratöl

Für den Serviervorschlag:

Grüne Paprikaschote (Menge nach Bedarf)

Gelbe Paprikaschote (Menge nach Bedarf)

Balsamico-Essig (aus der Dekoplastikflasche)

Ketchup

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Das Bratöl in einer Pfanne auf kleiner Stufe erhitzen.
Jede Bratwurst mit 2 Speckstreifen spiralförmig
umwickeln und von beiden Seiten in ca. 12 – 15 Minuten
knusprig braun braten.

Serviervorschlag – Schnell gemacht und gelacht!

Schneiden Sie die gelbe Paprikaschote in kleine Stücke
(Würfelchen)

Schneiden Sie die grüne Paprikaschote in Streifen

Legen Sie die Bratwurst im Speckmantel auf einen
flachen Teller. Sie bildet den Stamm einer Palme.
Am obere Ende der Wurst drapieren Sie die grünen
Paprikastreifen links und rechts so, dass der Eindruck
einer Palmenkrone entsteht.

Am unteren Ende der Wurst verteilen Sie die gelben
Paprikawürfelchen. Sie stellen den Sand dar.

Mit einem Klecks Ketchup seitlich der Wurst
symbolisieren Sie die heiße Sonne der Karibik und mit
dem Balsamico-Essig (am besten aus der Deko-
Plastikflasche) fügen Sie nach Belieben Ornamente
hinzu.

Das ideale Essen für Kindergeburtstage und
Sonnenanbeter – nicht nur im Sommer!

Guten Appetit!