

Bratwurst-Bacon-Bomb

Für 4 Portionen

2 kleine Zwiebeln 200 g Bacon 4 Stück Bratwurst
4 EL Barbecue-Soße 2 EL Whisky 1 EL Honig

Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden.

Jeweils 4 Scheiben Bacon dicht nebeneinander legen und mit einigen Zwiebelspalten belegen.

Die Bratwurst mit dem Bacon umwickeln.

Barbecuesoße, Whisky und Honig verrühren und die Würste damit bestreichen.

Grill vorheizen und die Würste von jeder Seite ca. 3 Minuten grillen.

Zwischendurch noch einmal mit der Barbecue-Honig-Soße bestreichen.

Tipp:

Eine klassische Bacon Bomb ist ein mit Speck umwickelter Rollbraten. Schneller gehts mit Bratwurst.

NN am 06. Juli 2022