

Gefüllte Rostbratwurst-Schnecke mit Grillbrot, Aioli

Für zwei Personen

Für die Wurst:

1 grobe dicke Rostbratwurst	150 g Bergkäse	6 Scheiben Bacon
1 kleine Ananas	2 EL Sweet Chili Sauce	

Für das Grillbrot:

150 g getrock. Öl-Tomaten	4 TL schwarze Oliven	10 g Hefe
4 Zweige Thymian	150 g Mehl	5 EL Olivenöl
3 TL Salz		

Für die Aioli:

2 Knoblauchzehen	1 Zitrone, Saft	1 Ei
1 TL Senf	1 TL Zucker	250 ml Sonnenblumenöl
Salz		

Für die Wurst:

Den Grill vorheizen.

Rostbratwurst häuten und der Länge nach in sechs Streifen schneiden.

Den Käse in sechs Würfel à 25 g schneiden. Ananas schälen und in Stücke schneiden.

Die Wurststreifen mit etwas Chilisauce bepinseln. Die Käse- und Ananaswürfel mit der Chilisauce betupfen und die Käsewürfel mit dem Bacon dicht einwickeln. Wurststreifen um den Käse-Speckwürfel wickeln und alles zusammen auf ein Spießchen stecken. Spieße auf dem Grill je Seite etwa 2 Minuten grillen.

Für das Grillbrot:

Mehl und Salz mischen. Hefe in 125 ml lauwarmen Wasser auflösen und hinzufügen. Olivenöl hinzugeben und zu einem Teig verkneten.

Tomaten und Oliven hacken und mit Thymianblättchen in den Teig einarbeiten. Teig in zwei Kugeln teilen und mit Mehl bestäuben. Teig 15 Minuten ruhen lassen. Zu Fladen formen, mit Öl bepinseln und auf dem Grill bei indirekter Hitze bei 240 Grad und geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten ausbacken.

Für die Aioli:

Knoblauch abziehen. Zitrone halbieren und 1 EL Saft auspressen.

Knoblauch mit Zitronensaft, Öl, Ei, Senf und Zucker mit Hilfe eines Stabmixer pürieren und mit Salz abschmecken.

Silke Meier am 11. Juli 2024