

# Wurst im Speckmantel mit Barbecue-Senf-Marinade

## Für 2 Personen:

4 Krakauer                      8 Scheiben Bacon              2 EL Senf  
1 EL Barbecue-Gewürz    1 Msp. Barbecue-Sauce

Die Krakauer auf beiden Seiten 1/2 cm tief kachelförmig einritzen.

Senf und Barbecue Gewürz in einer Schüssel vermengen. Den Barbecue-Senf ordentlich in die eingeritzten Würste einmassieren.

Jeweils 2 Scheiben Speck nebeneinanderlegen und jeweils eine marinierte Wurst damit umwickeln.

Die umwickelten Würste bei mittlerer Hitze für ca. 8-10 Minuten über der offenen Glut grillen, dabei immer wieder wenden .

Die gegrillten Würste auf Teller geben und spicy Barbecue Sauce dazureichen.

Steffen Henssler am 02. Juli 2022