Kalbsbratwurst mit Käse im Speckmantel

Der Speckmantel und die Käsefüllung verleihen der Kalbsbratwurst eine ordentliche Würze. Mit wenig Aufwand lässt sich so eine rustikale Alternative zur einfachen Bratwurst zubereiten. Zusammen mit einem reichhaltigen Mischsalat ergibt das ein gutes Sommergericht.

Zutaten (pro Portion)

1	Kalbsbratwurst
30g	Halbhartkäse (Sternenberger, Tilsiter)
3	Tranchen Bratspeck
1Tl	Dijon-Senf
	Bratbutter

Zubereitung

Bratwurst längs einschneiden. Käse zu dünnen, länglichen Scheiben schneiden und in die Wurst stecken. Bratwurst mit Senf einpinseln und mit den Speckscheiben umwickeln.

In Bratbutter bei mittlerer Hitze insgesamt ca. 15 Minuten braten bis der Käse leicht aus der Wurst herausläuft.

Mischsalat: Salanova, Tomaten, Gartengurke, etwas Rettich und grob geschnittene Zwiebel.

THOMY
SENF
MOUTARDE
DIJON
GEMÄHLEN
MOUDRES