

Grillklassiker: Saitenwürstle im Speckmantel und Bergkäsefüllung



[caption id="attachment_12248" align="aligncenter" width="850" caption="Goldbraun vom Grill..."]



[/caption]

Einfach, gut und schnell soll`s sein. Erst recht, wenn die Gerichte auf dem Grill zubereitet werden. Dazu haben wir heute einen rustikalen Klassiker: Saiten mit Bergkäsefüllung im Speckmantel.

Klar, es handelt sich im Original um "Berner Würstli". Aber die baden-württembergischen Saiten mit Allgäuer Bergkäse und heimischem hauchdünnen Speck sind halt besonders gut. Einfach ausprobieren und dann selbst entscheiden...

Zutaten

- Zutaten für 4 Personen
- 8 Saitenwürstle (Wiener Würstchen)
- 150-200 g Allgäuer Bergkäse am Stück
- 16 dünne Speckstreifen

Zubereitung

Den Bergkäse in 0,5 cm dicke Schieben schneiden. Diese dann nochmal in Rechtecke schneiden, die so breit sind wie die Würstle.

In die Saitenwürstle mittig längs einen Schnitt setzen. Dazu mit einem spitzen scharfen Messer 1 cm unterhalb des einen Wurstendes einstechen. Dann bis zum anderen Wurstende gerade schneiden. So entsteht ein länglicher Schnitt, in den die Käsestücke eingeschoben werden. Die mit Käse gefüllten Würstle nun mit jeweils zwei dünnen Speckscheiben umwickeln.

Die Würstle auf dem Grill oder in einer Pfanne bei mittlerer Hitze braten. Ist der Speckmantel knusprig und goldbraun schmecken sie sehr gut. Dazu passt dann hausgemachter Kartoffelsalat und Senf.

