

Bratwürstl im Kohlmantel

Griaß di Rezepte

Hausmannskost

Österreichisch

Schnelle Küche

Zubereitung

Bratwürstl etwas anstechen, in wenig Öl anbraten und auskühlen lassen. Die Kohlblätter bissfest in siedendem Wasser kochen, abschrecken und abtropfen lassen. Salzen, pfeffern, mit Speck und Käse belegen und mit Kräutern bestreuen. In diese Hülle je ein Würstel einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

In eine gefettete Form legen, eventuell nochmals salzen und pfeffern und mit Bier untergießen. Bei 180 °C im Backrohr ca. 20 Minuten garen.



Zutaten

4 Bratwürstl

4 große Kohlblätter

Salz, Pfeffer

12 Scheiben Frühstücksspeck

4 Scheiben Käse

2 EL gemischte Kräuter

70 ml Bier