



Bratwurst einmal anders... mso/Foto: Zentralverband Naturdarm

## Bratwurst-Päckchen im Weinblatt

# Grillen auf Griechisch

Grillen wird immer beliebter, man könnte fast sagen es wird zum Volkssport.

Mit der richtigen Ausrüstung zum Grillen und den passenden Grillrezepten wird auch Ihre Grillparty zum Erfolg. Servieren Sie doch einmal „Bratwurstpäckchen im Weinblatt“.

### Zutaten (für 4 Personen):

- ca. 15 Blättchen Minze
- 150 g Vollmilchjoghurt
- 100 g Crème fraîche
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2-3 TL Zitronensaft
- ½ TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
- EL Pinienkerne
- 100 g cremiger milder Schafskäse
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL gerebelter Majoran
- frisch gemahlener Pfeffer
- 4 grobe Bratwürste im Naturdarm
- 8-12 eingelegte Weinblätter (aus dem Glas)
- 1-2 EL Olivenöl
- 4 Stück Alufolie

### Zubereitung:

Für den Dip Minze abspülen, trockentupfen und fein hacken. Joghurt, Crème fraîche und Minze verrühren und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -schale abschmecken. Abgedeckt bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.

Für die Bratwurst-Füllung Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellgelb rösten und abkühlen lassen. Schafskäse mit einer Gabel fein zerdrücken, Knoblauch abziehen. Pinienkerne und Schafskäse vermischen und den Knoblauch dazupressen. Die Füllung mit Majoran und Pfeffer würzen.

Die Bratwürste der Länge nach einschneiden und die Schafskäsecreme hineinstreichen. Jede Bratwurst in 2-3 Weinblätter einschlagen, Weinblätter leicht einölen.

Die Päckchen in eine Lage Alufolie wickeln. Auf dem Grill unter Wenden etwa 6-8 Minuten garen. Die Bratwürste aus der Alufolie wickeln und zusammen mit dem Dip servieren. (wwp/gz)