



NÜRNBERGER ROSTBRATWURST G.G.A.

Bacon Bomb von der Nürnberger Bratwurst



UNSER TIPP:

Hervorragend passt dazu ein Glas Bürgstadter Berg g.U. Besonders schmackhaft ist dieses Gericht, wenn das komplette Brätbällchen mit Speck ummantelt ist. Ansonsten können aber auch nur 2 Scheiben Speck pro Bällchen verwendet werden.

ZUTATEN BRÄTMASSE:

400 g Hackfleisch, gemischt
300 g Brät von der Nürnberger Bratwurst g.g.A.
80 g Knödelbrot, in wenig Milch eingeweicht
1 Ei
1 TL Lebkuchengewürz
1 EL Senf, mittelscharf
1 EL Thymian, gehackt
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
Salz, Pfeffer

ZUM HERSTELLEN

DER BACON BOMBS:

24 Scheiben Speck, sehr dünn
8 Würfel Allgäuer Bergkäse g.U.

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für die Brätmasse gut vermengen. Jeweils 3 Scheiben Speck sternförmig übereinanderlegen. Aus der Brätmasse 8 gleichmäßige Pflanzler formen, in die Mitte einen Würfel Käse legen und zur Kugel formen. Diese mittig auf den Speck legen und alle 6 Enden nach oben falten. Mit dieser offenen Seite nach unten in einen Bräter legen. Vorzugsweise auf dem Grill für 45 Minuten bei 180 °C smoken (oder im Ofen garen).



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck