Nah&Frisch



Anna W., 3325 Ferschnitz, NÖ User

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