



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Bratwurst Wraps

Zutaten für 4 Personen:	
8 Nürnberger Bratwürste	½ frische Ananas
1 Päckchen Rucola	2 EL mittel scharfer Senf
brauner Zucker, Prise Zimt, Chiliflocken	2 EL Honig

Zubereitung:

Nürnberger-Bratwürste paar Minuten grillen und rausnehmen.

In der gleichen Pfanne Ananasstreifen mit etwas Zucker, Zimt und Chiliflocken anbraten, bis der Zucker leicht karamellisiert.

Honig und Senf verrühren.

Wraps mit der Honig-Senf-Soße bestreichen, dann mit etwas Rucola und den gebratenen Ananasstreifen belegen und anschließend 2 Nürnberger-Bratwürstchen in die Mitte geben.

Wraps fest einrollen und schräg halbieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer