

Bratwurst Karamellisiert

Was wir dazu benötigen:

	Zeit 30min
2	grobe Bratwürste (pro Person)
4 EL	Honig od. Agaven- Dicksaft
1 TL	Tomatenmark
1 Prise	Cayenne-Pfeffer
1 Prise	Fleur de Sel (feines Meersalz)
	fermentierter Pfeffer

Die Bratwurst leicht einschneiden (Rautenform) und bei 80°C langsam erwärmen.

Währenddessen können Sie die Marinade mischen. Auf dem Side-Burner oder dem Rost etwas Hitze zuführen. (die Pfefferkörner andrücken)

Während der nächsten 20 min. die Wurst immer näher an die Hitzequelle legen und so die Gartemperatur schrittweise erhöhen. Die Bratwurst gelegentlich wenden bis sie eine satte, karamellbraune Farbe bekommt.

Kurz vor dem Servieren die Oberseiten mit Marinade einpinseln und den Deckel schließen. (Bei Holzkohle einen Pfannendeckel verwenden)

Sobald der Zucker karamellisiert, ist der Gaumenschmaus fertig.

Weitere Grillsaucen oder Ketchup sind überflüssig....

Ich wünsche guten Appetit.

BigAlex.de

