



FLEISCHKÄSERÖLLCHEN IM SPECKMANTEL

ZUTATEN

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten
Grillzeit: ca. 10 Minuten

Für die Fleischkäseröllchen:

½ rote Paprika
2 Essiggurken
4 Scheiben Fleischkäse
50 g Gouda, gerieben
16 Scheiben Frühstücksspeck

Für den Salat:

200 g Sauerkraut
½ rote Paprika
2 Stiele Petersilie
4 EL Olivenöl

Für die Glasur:

30 ml frisches VELTINS
4 EL Honig, flüssig
1 TL Rauchsalz

Utensilien: Grill, Küchenpapier, Messer, Brett, 4 Metallspieße Schüssel, Schneebesen, Kühlschrank

ZUBEREITUNG

Grill vorheizen. Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Essiggurken abtropfen und der Länge nach vierteln.

Je 2 Scheiben Fleischkäse überlappend zusammenlegen und mit Paprikastreifen, Essiggurken und Gouda belegen. Fleischkäse fest einrollen. Anschließend zuerst der Länge nach mit je 5 Scheiben Speck und dann der Breite nach mit je 3 Scheiben Speck umwickeln.

Sauerkraut abtropfen. Paprika waschen, entkernen und klein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blätter fein hacken. Sauerkraut, Paprika, Petersilie und Olivenöl in einer Schüssel vermengen.

Für die Glasur Bier, Honig und Rauchsalz glatt rühren. Fleischkäseröllchen rundherum ca. 10 Minuten knusprig grillen und dabei mehrfach mit Bier-Honig-Glasur bepinseln. Fleischkäseröllchen mit Sauerkrautsalat anrichten.

Tipp: Das Grillrost mit etwas Sonnenblumenöl einreiben. Dann bleibt das Grillgut nicht kleben.

