

# MINI BRATWÜRSTE IM SCHINKENMANTEL

## MINI BRATWÜRSTE IM SCHINKENMANTEL

So eine Bratwurst ist nicht nur ein Fall für den schnellen Hunger, sie kann auch den kleinen Hunger stillen. Dafür nimmt man dann am besten eine Mini-Bratwurst und die wird im Schinkenmantel und mit einer kräftigen BBQ-Sauce ganz schnell zum Liebling der Gäste auf einer Grillparty oder einem bunten Buffet... schließlich steht ja bald schon wieder Silvester vor der Tür! Mein Tipp: wenn die Mini Bratwürste im Schinkenmantel auf ein Buffet kommen sollen, dann kann man sie ohne Probleme fertig braten und noch 30 Minuten bei 60°C im Ofen warm halten.

### Zutaten für 10 Spieße:

20 Mini-Bratwürste

10 Scheiben dünner,

luftgetrockneter Schinken

### Für die Sauce:

6 EL Ketchup

2 TL Worcestersauce

1 TL Paprikapulver, edelsüß

½ TL Cumin

½ TL Garam Masala

einige Tropfen Tabasco

### Zubereitung:

Die Schinkenscheiben quer halbieren und jeweils ein Würstchen in eine halbe Scheibe Schinken wickeln. Immer zwei Schinkenwürstchen auf einen Holzspieß stecken. Dabei die Würstchen möglichst so aufspießen, dass das Ende vom Schinken zwischen den beiden Würstchen fixiert ist.

Die Spieße auf dem Grill oder in der Pfanne zubereiten. Von beiden Seiten grillen oder mit wenig Öl braten bis der Schinken und die Wurst die gewünschte Bräune haben.

Nebenbei den Ketchup mit Worcestersauce, Paprikapulver, Cumin und Garam Masala würzen. Je nach Geschmack mit Tabasco die gewünschte Schärfe ins Spiel bringen.

Fertig sind die kleinen Mini Bratwürste im Schinkenmantel!

