

Bratwurstzopf

Zutaten:

- 9 frische Bratwürste
- Streukäse
- Kresse
- Zahnstocher

Die Bratwurst am unteren Ende mit einem Zahnstocher zusammen fixieren und flechten.

Den Grill auf 200 °C vorheizen und die Zöpfe für 20 Minuten in den indirekten Bereich legen.

Wenn die Bratwurst knusprig wird den Käse darauf verteilen und weitere 5 Minuten bei 200 °C zerlaufen lassen.

Anschließend den Zopf vom Grill nehmen und die Kresse darauf verteilen.

