Bratwurst gegrillt

Mit dem Rezept für Bratwurst gegrillt lassen sich die Würstel besonders knackig zubereiten, dafür sorgt ein ganz einfacher, aber effektiver Trick.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

4 Stk.	Bratwürste
	Speiseöl

Zubereitung

1. Für die Bratwurst gegrillt als Erstes den Grill anheizen und auf eine relativ hohe Temperatur bringen.

2. Die Würstel etwas mit Speiseöl bestreichen auf den Grill legen. Für etwa fünf Minuten grillen, dann wenden und wieder mit Speiseöl bestreichen. So lange wiederholen, bis die Würstel von allen Seiten schön knackig und kross sind.

Tipp

Zu Bratwurst gegrillt passt traditionell natürlich am besten Senf oder Ketchup, jedoch schmecken auch selbst gemachte feurige Dips dazu einfach traumhaft. Auch in der Semmel serviert, sind die Würstel einfach ein Gedicht.