

Bratwurst-Bites

mit Biersauce



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

4 Bratwürste
8–10 Scheiben Bacon
Öl zum Braten

Für die Biersauce:

250 ml Bier – Hopfenseer hell,
200 g Ketchup, 2 EL Flüssigwürze,
1 EL Honig, 1 TL Senf,
1 TL Paprikapulver, ½ TL Salz,
1 Prise Chili-Cayenne-Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Für die Biersauce zunächst Bier, Honig, Senf und die übrigen Gewürze in einen Topf geben und einmal für 2–3 Minuten unter Rühren aufkochen, bis sich alles gründlich vermischt hat.

2. Das Ketchup dazugeben und für weitere 8–10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen, bis eine dickflüssige Sauce entstanden ist.

3. Die Bratwürste in 4–5 Zentimeter große Stücke schneiden, mit Bacon umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Stücke ringsherum in einer Pfanne knusprig anbraten.

4. Anschließend nacheinander in Biersauce tauchen und alle Bites so glasieren.