

Andreas' Bratwurst im Wrap & Roastbeef

Zutaten Bratwurst im Wrap

2 Thüringer Rostbratwürste
2 Wraps (fertig aus dem Supermarkt)
20 g gegartes Sauerkraut
20 g gegarter Spinat
10 g Crème Fraîche
etwas Würzöl zubereitet aus:
25 g Grillgewürz
75 ml Rapsöl

Zubereitung Rostbratwurst im Wrap

Die Rostbratwürste circa 8 Minuten grillen, bis diese eine kräftige goldbraune Farbe haben. Sauerkraut und Spinat blanchieren, würzen und Wasser ausdrücken. Jeweils Sauerkraut und Spinat auf ein Drittel des Wraps verteilen. Dann einen 4 cm breiten Streifen mit Crème Fraîche bestreichen. Anschließend die Bratwurst auflegen und einrollen. Das Aufklappen des Wraps mit einem Zahnstocher verhindern.

Vor dem Auflegen auf den Grill, den Wrap mit dem Würzöl bestreichen. Danach 3 bis 4 Minuten indirekt grillen, d.h. nicht unmittelbar über der Energiequelle.

Zutaten Roastbeef

1 kg Roastbeef
körniger Senf
Trockenmarinade

Frischhaltefolie

Zubereitung Roastbeef

Fleisch mit dem Senf einreiben und dann mit der gemischten Trockenmarinade großzügig würzen. In Folie einwickeln und im Kühlschrank für 1 bis 2 Tage marinieren lassen. Vor dem Grillen 4 Stunden vorher herausnehmen. Bei 110 °C grillen oder smokern bis eine Kerntemperatur von 58 °C (medium) erreicht ist. Nach dem Grillen in Alufolie einwickeln und das Fleisch circa 15 Minuten ruhen lassen.

Zutaten Trockenmarinade für das Roastbeef

3 EL süßer Paprika
1 EL weißer Zucker
1 EL brauner Zucker
2 TL Salz
1 TL gemahlener Pfeffer
2 TL Cayennepfeffer
1 TL Senfpulver
1 TL Knoblauchpulver
1 TL Zwiebelpulver

Viel Spaß beim Zubereiten und guten Appetit!