

Marinierte Rostbratwürste



Menge:

Kapazität im HELIA24:

Kapazität im HELIA48:

Vorbereitungszeit:

ca. 20 Würste

ca. 40 Würste

4-5 Stunden in Marinade

ca. 15 Minuten bei 200 °C
garen und räuchern

Zutaten:

Marinade:
Weizenbier,
Chinagewürz
Knoblauchzehen
Tabasco
Sojasauce
Zucker

Anleitung:

Eine Marinade aus Weizenbier, Chinagewürz (nach Belieben), ca. 3 Knoblauchzehen, ein Spritzer Tabasco, 1 EL Sojasauce, und 1 TL Zucker herstellen, so dass die Würste gut bedeckt sind.

Die Bratwürste 4 – 5 Stunden darin marinieren.

Im Räucherofen bei 200°C 15 Minuten garen und räuchern.

Guten Appetit

