



Cervelat im landrauchschinken gefüllt mit Feigen

Rezept von Freddy Camerer - Ausgabe 4-2018

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Cervelat-Würste
- 12 Scheiben
Landrauchschinken
- 4 getrocknete Feigen
- 100 g Gorgonzola
- 200 ml Sahne
- etwas Senf
- Salz
- Pfeffer

Cervelat ist eine schweizer Brühwurst und in Deutschland vergleichbar mit einer Roten bzw. einer Bockwurst.

Zubereitung

>> Die Cervelat-Würste der Länge nach ein-, aber nicht durchschneiden, die Würste können, müssen aber nicht gepellt werden. Jede Wurst mit ein wenig Senf füllen, Feigen jeweils in 4 Stücke schneiden und in die Wurst geben. Würste mit Landrauchschinken umwickeln und evtl. mit Zahnstochern fixieren. Die Wurst auf beiden Seiten für ca. 5 Minuten indirekt bei 250 °C grillen, gleichzeitig die Sahne und den Gorgonzola in eine Pfanne oder einen Topf geben und auf dem Grill erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren die Wurst in Scheiben schneiden und in die Sauce dippen.