

FIREwurst-Burnt-Ends



FIRE wurst



Die JubiläumsFEIERwurst der
FEUERWEHR PLEINFELD
zum 150jährigen Gründungsfest
1872 - 2022

Weitere Infos und Rezepte
gibt es online unter

 @feuerwehrpleinfeld
 @feuerwehrpleinfeld
 www.feuerwehr-pleinfeld.de

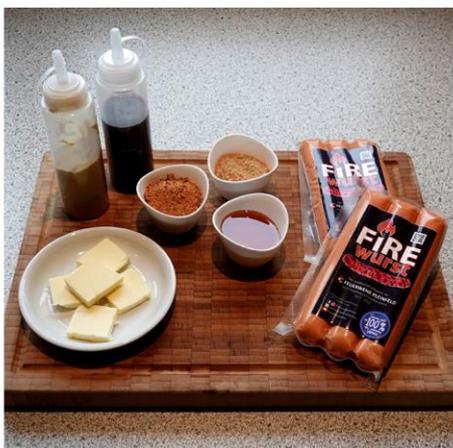
Gewinn geht
zu **100%**
an unseren
Verein

Zutaten

4 Portionen

- 2 Pck **FIREwurst** (3 x 100 g)
- 3 EL Senf, Schärfegrad nach Wahl
- 3 TL BBQ-Rub nach Wahl
- 150 ml BBQ-Soße nach Wahl
- 3 EL Brauner Zucker
- 3 EL Honig
- 5 Stck Butterflocken





Die FIREwurste und alle restlichen Zutaten vorbereiten.



FIREwurste in eine Grillschale legen und rundum mit Senf bestreichen und anschließend mit dem Rub auf allen Seiten bedecken.



FIREwurste direkt auf dem Rost oder in der Grillschale bei ca. 110 °C indirekter Hitze (keine Holzkohle oder aktiver Brenner direkt unter dem Grillgut) und geschlossenem Grill räuchern.

Wie funktioniert das Räuchern auf dem geschlossenen Grill?

Holzkohlegrill

Verteile die Holzchips direkt auf der Holzkohle.

Gasgrill

Gebe die Holzchips in eine Räucherbox und stelle sie direkt über einen voll aufgedrehten Brenner. Du kannst dir auch eine Räucherbox aus Alufolie selber bauen. Wickle dazu die Holzchips in Alufolie ein und stich anschließend ein paar Löcher in die Oberseite.

Tipp

Lege die Holzchips vor dem Verwenden für ca. 30 bis 60 Minuten in Wasser ein.



Nach einer Stunde die FIREwurste herunternehmen und den Grill auf ca. 200 °C aufheizen.



FIREwurste in ca. 2 bis 3 cm lange Stücke schneiden und zurück in die Grillschale legen.



FIREwurst-Stücke mit braunen Zucker bestreuen, BBQ-Soße und Honig darüberträufeln und die Butterflocken in der Grillschale verteilen.



Die FIREwurst-Burnt-Ends in der Grillschale bei ca 200 °C indirekter Hitze auf den Grill stellen, den Deckel schließen und ca. 30 Min. köcheln lassen. Dazwischen immer wieder einmal durchrühren.



Die FIREwurst-Burnt-Ends mit einer Beilage, z.B. Semmeln servieren.