

FIREwurst-Grillis



FIREwurst



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

Für jeweils einen Grilli

Schweizer Grilli

- 1 Stck FIREwurst
- 3 Stck Bacon (Frühstücksspeck)
- 30 g Emmentaler-Käse
- Prise Pfeffer

Amerikanischer Grilli

- 1 Stck FIREwurst
- 3 Stck Bacon (Frühstücksspeck)
- 30 g Cheddar-Käse
- 20 g Röstzwiebeln
- Prise Grillgewürz, z.B. Magic Dust (optional)

Griechischer Grilli

- 1 Stck FIREwurst
- 3 Stck Bacon (Frühstücksspeck)
- 30 g Feta-Käse
- 1 Stck Getrocknete Tomate
- 1 Stck Pepperoni (Schärfe nach Geschmack)
- Prise Grillgewürz, z.B. Smoking Zeus (optional)





Schweizer Grilli
mit Emmentaler Käse und Pfeffer.



Amerikanischer Grilli
mit Cheddar-Käse, Röstzwiebeln
und optional einem Grillgewürz
wie beispielsweise Magic Dust.



Griechischer Grilli
mit Feta-Käse, getrockneten
Tomaten, Pepperoni und einem
Grillgewürz wie beispielsweise
Smoking Zeus.



Baconscheiben so anordnen, dass
die **FIREwurst** der Länge nach
aufgelegt werden kann. Dann die
FIREwurst aufschneiden und
etwas auseinander drücken.



FIREwurst für den gewünschten
Grilli füllen.



Die beiden Bacon-Scheiben an
den Enden der **FIREwurst-Grilli**
so umschlagen, dass möglichst
wenig beim Grillen oder Braten
auslaufen kann.



Die gefüllte **FIREwurst** mit den
Baconscheiben unter leichtem Zug
einwickeln. Dazu zunächst eine
Seite komplett hochschlagen und
dann mit der anderen möglichst
alle Öffnungen bedecken.



Die **FIREwurst-Grillis** direkt oder
indirekt (ca. 200 °C, 30 min) grillen,
alternativ im Backofen oder in der
Pfanne. Beim direkten Grillen und
in der Pfanne die **Grillis** zunächst
auf der geöffneten Seite angrillen.



Beim indirekten Grillen oder im
Backofen können nach 20 min die
FIREwurst-Grillis mit einer
BBQ-Sauce nach Wahl eingepin-
selt werden.