

## Berner Würstel mit Krautsalat

5 Sacherwürstel

1 Stück Emmentaler im Ganzen (ca. 10 dag)

4-5 lange Speckstreifen pro Sacherwürstel

Krautsalat:

1/2 Weißkrautkopf

2 Selleriestangen

1 roter Paprika

1 große Karotte

3 Essiggurkerl

1 TL brauner Zucker

1-2 EL Weißwein-Essig

Saft einer 1/2 Zitrone

1 Zwiebel

Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die Würstel der Länge nach einschneiden, nicht ganz durchschneiden. Den Emmentaler in 3-4 mm dicke Streifen schneiden und die Würstel damit füllen.

Mit den Speckstreifen fest umwickeln. Bis zum Grillen wieder in den Kühlschrank stellen.

Den Krautstrunk entfernen und Kraut sowie die Karotte fein hobeln.

Sellerie schälen und in feine Würfel, den Paprika in gröbere Würfel schneiden.

Die Gurkerl und Zwiebel ebenfalls fein würfeln. Gemüse mit dem Zitronensaft verrühren.

1 gehäuften Esslöffel braunen Zucker untermischen, mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und durchziehen lassen.

Die Würstel am vorgeheizten Grill rundherum braten.

Mit dem Salat, Senf, Ketchup und Schwarzbrot servieren.