



Bayrische Pig Shots vom Grill

Zutaten

- ✧ 5 Zimmermann Weißwürste (1 Pckg.)
- ✧ 200 g Obatzta
- ✧ 150 g Frischkäse
- ✧ 75 g geriebener Bergkäse
- ✧ Ein Schuss Weißbier (Alternativ: Milch)
- ✧ 20 Scheiben Zimmermann Bacon
- ✧ Süßer Senf
- ✧ Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung | ca. 40 min.

- 1 Weißwürste pellen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Für die Füllung Obatzta, Frischkäse, geriebenen Käse sowie einen Schuss Bier in eine Schüssel geben und gut vermengen.
- 2 Füllung in eine Spritztülle geben. Baconscheiben dünn mit süßem Senf bestreichen, die Weißwurstscheiben jeweils in eine Scheibe Bacon einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Dabei auf einer Seite Raum für die Füllung lassen.
- 3 Füllung mit der Spritztülle in die Öffnung geben und Pig Shots 25 Minuten bei 160 °C grillen, bis der Bacon schön kross und goldbraun ist.

Mit Schnittlauch garnieren – guten Appetit!