

# Cervelats gefüllt mit Käse und Jalapeño

Gesamtzeit **40 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit 20 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):  
**4'254 kJ / 1'017 kcal**

Fett: **76 g** Eiweiss: **43 g**  
Kohlenhydrate: **33 g**

## ZUTATEN

**2 Portion(en)**

<b>2</b>	Jalapeños
<b>50 g</b>	Cheddar-Käse
<b>4</b>	Cervelats
<b>100 g</b>	geräucherter Speck, in Scheiben
<b>4 EL</b>	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig &amp; Rauchgeschmack</u>
<b>Teriyaki-Senf:</b>	
<b>4 EL</b>	Senf
<b>2 EL</b>	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig &amp; Rauchgeschmack</u>
<b>1 TL</b>	Ingwer, gerieben
<b>0.5 TL</b>	Honig
<b>1 EL</b>	Sesamsamen, geröstet
<b>1 TL</b>	<u>Kikkoman geröstetes Sesamöl</u>

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**2** Jalapeños - **50 g** Cheddar-Käse - **4** Cervelats - **100 g** geräucherter Speck, in Scheiben  
Die Jalapeños in lange Streifen und den Käse in Stäbchen schneiden. Die Cervelats der Länge nach aufschneiden, ohne sie ganz durchzutrennen. Mit Jalapeños und Käse füllen und fest mit Speck umwickeln.

### Schritt 2

**4 EL** Senf - **2 EL** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig & Rauchgeschmack **0.5 TL** Honig - **1 TL** Ingwer, gerieben - **1 EL** Sesamsamen, geröstet - **1 TL** Kikkoman geröstetes Sesamöl  
Senf mit Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Honig, Honig, Ingwer, Sesamsamen und Kikkoman Sesamöl in einer Schüssel verrühren.

### Schritt 3

**4 EL** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig & Rauchgeschmack  
Die Cervelats mit Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Honig bestreichen und auf dem heissen Grill von beiden Seiten braten, bis Speck und Würstchen braun sind. Mit dem Teriyaki-Senf servieren.