



# Popper Boats

## mit Original Thüringer Rostbratwurst

### Zutaten für 4 Personen:

- 1 Packung (500 g) WOLF Original Thüringer Rostbratwurst
- 200 g Frischkäse
- 100 g Cheddar gerieben
- 3 EL BBQ-Rub-Gewürz
- 4 Chilis
- etwas Schnittlauch

### Tipp:

Die Thüringer Popper Boats schmecken auch super im Hot-Dog-Brötchen.

### So wird's gemacht:

1. Zuerst die Füllung vorbereiten. Den Frischkäse mit dem geriebenen Cheddar und dem BBQ-Rub-Gewürz vermischen. Die Chilis in feine Ringe schneiden. Diese kommen später als Topping auf die Bratwürste.
2. Jetzt die Thüringer von oben der Länge nach einschneiden. Nicht ganz durchschneiden. Es soll in der Mitte eine kleine Tasche entstehen. Die Käsefüllung in die Bratwurst-Taschen geben und leicht andrücken.
3. Die gefüllten Thüringer auf ein Backblech mit Backpapier legen. Im vorgeheizten Ofen bei 180–200 °C Ober-/Unterhitze ca. 25–30 Minuten backen.
4. Die Popper Boats sind fertig, wenn sie durchgegart sind und die Käsefüllung goldbraun zerlaufen ist.
5. Die Popper Boats aus dem Ofen nehmen. Mit Chili-Ringen und optional etwas gehacktem Schnittlauch toppen. Kurz abkühlen lassen, denn der Käse ist sehr heiß.

**Viel Spaß beim Nachkochen!**

**Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf [wolf-essgenuss.de/blog](http://wolf-essgenuss.de/blog)**