



Bratwurst im Brötchen mit gepickelten Zwiebeln

Zeit gesamt
🕒 20min

Zubereitungszeit
🍲 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, rot	1 St.
Radieschen	0.5 Bund
Essig	50 ml
Wasser	100 ml
Zucker	1 TL
Salz	1 TL
Petersilie, frisch	5 g
Mayonnaise	4 EL
Senf	2 EL
Süßer Senf	1 EL
Pfeffer, schwarz	
Rostbratwürste	4 St.
Brötchen	4 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleiner Topf, Grill

1. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Radieschen waschen, Enden entfernen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. In einem Topf Essig mit Wasser, Zucker und Salz erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Zwiebel und Radieschen in den Sud geben und beiseitestellen.
2. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. In einer Schüssel Mayonnaise mit Senf, süßem Senf und Petersilie vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Grill anheizen. Würste auf dem heißen Grill ca. 5 Min. goldbraun grillen. Brötchen aufschneiden, sodass sie noch zusammenhängen, und nach Belieben ca. 2 Min. auf dem Grill rösten.
4. Brötchen mit Senfcreme bestreichen. Eine Wurst jeweils in ein Brötchen geben und mit gepickelten Radieschen und Zwiebeln garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	635 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	40 g