

Grillrezepte

Gegrillte Bratwurstschnecke Auf Geröstetem Brot

Anzahl: 2 Personen

Gattung: Backen, Gemüse, Brot, Fleisch, Wurst,

2	Bratwurstschnecken (ß 160 g)	4	Bauernbrotscheiben
	Je 1/2 Zwiebel rot und weiß	1 Essl. Scharfer Senf	
	- (mittlere)	1 Essl. Körnersenf	
1/2	Frühlingszwiebel	1 Essl. Schmand	
4	Essl. Radieschensprossen	2 Holzspieße	
6	Radieschen	2 Holzbretter	
1	Essl. Schnittlauch	Maggikraut	
1	Teel. Grüne Pfefferkörner	Pfeffer	
125 ml	Gemüsebrühe		

Vorbereitung:

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln säubern und in Scheibchen schneiden. Schnittlauch säubern, Röllchen schneiden. Radieschen putzen, säubern und fein hobeln. Bratwurstschnecke mit Holzspiess anstecken. Vorgeheizten Grill mit etwas Öl einstreichen.

Zubereitung:

Bratwurstschnecke auf den Grill legen, beidseitig knusprig grillen. Brotscheiben auf den Grill legen und ebenfalls beidseitig rösten. Zwiebeln, Frühlingszwiebel in heißem Rapsöl angehen lassen, scharfen Senf und Körnersenf, Schmand und Pfefferkörner zugeben, gut einrühren, mit Brühe angießen, etwas einköcheln lassen und würzen.

Radieschensprossen in heißem Rapsöl kurz wenden, Radieschen und Schnittlauch zufügen und kurz anschwelen.

Anrichten:

Geröstetes Brot auf ein Holzbrettchen legen, Wurstschnecke ohne Holzspiess darauf setzen. Zwiebel-Senfcreme darüber verteilen, mit Radieschensprossen und Maggikraut garnieren.