Bratwurst(schnecken)-Burger

... mit karamellisierten Zwiebeln im Laugen Brötchen

Zutaten:
400 gr. Zwiebeln
1 Tl Kümmelsamen
70 gr. Butter
1 Tl Zucker
70 ml Bier je nach Geschmack
1 Bd. Schnittlauch
4 St. Laugenbrötchen
4 St. Bratwurst (Schnecken)
4 Tl. Senf Mittelscharf
4 Tl. Senf groben mit Senfkörner
8 Blatt Romanasalat

Zubereitung:
Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Kümmel in einer trockenen Pfanne o. Fett duftend anrösten und herausnehmen. In der Pfanne etwas Butter geben und zerlassen. Zwiebeln dann 4 Min. dünsten und aus der Pfanne herausnehmen.
Pfanne mit einem Küchenkrepp auswischen und erneut erhitzen. Zucker gleichmäßig auf den Pfannenboden streuen und leicht karamelisieren lassen. Zwiebeln wieder hinzugeben und vorsichtig durchschwenken. Kümmel hinzugeben und mit Bier ablöschen. Bei mittler Hitze fast völlig einkochen lassen.
Schnittlauch in Röllchen schneiden und zu den Zwiebeln geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Laugenbrötchen halbieren und auf dem Grill von beiden Seiten aufbacken. die untere Hälfte mit etwas Senfmischung bestreichen und mit 2 Blattsalat belegen. Mit der gerillte Bratwurstschnecke mit etwas von den Zwiebeln belegen, die obere Hälfte des Laugenbrötchen auflegen legen und servieren.

Tip:
Senfmischung aus scharfem Dijon-Senf und süßem bayrischem Senf

Historie:

Grillen
Essen und Mehr

From:
http://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
http://www.ddws.de/fuer_s_grillen:bratwurst-burger

Last update: **10.05.2022 14:44**