

CRAFT WURST – SENSATIONAL BRATWURST MIT BIER-ZWIEBELN UND GRILLKARTOFFELN

ZUTATEN

2 Pkg. Garden Gourmet Sensational Bratwurst
600 g gegarte Pellkartoffeln
1/2 TL Kümmel, gemahlen
4 EL Öl
3 rote Zwiebeln
2 EL brauner Zucker
250 ml dunkles Craft Beer
4 Stiele Petersilie
etwas Salz und Pfeffer



4 PORTIONEN



40 MIN



MITTEL

Lust auf Abwechslung? Entdecke dieses leckere Rezept mit unserer Garden Gourmet Sensational Bratwurst, Bier-Zwiebeln und Grillkartoffeln. So einfach kann vegan sein!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln zubereiten

Kartoffeln halbieren. Kümmel und Salz in eine Grillschale streuen. Kartoffeln mit den Schnittflächen nach unten in die Schale legen und mit 2 EL Öl beträufeln. Auf dem heißen Grill ca. 10 Minuten grillen.

2. Zutaten Schälen und Grillen

Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden und in eine Grillschale geben. Mit 2 EL Öl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem heißen Grill ca. 2 Minuten grillen. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Nach und nach mit Craft Beer ablöschen, aufkochen und einköcheln lassen.

3. Sensational Bratwürste Grillen

Die Garden Gourmet Sensational Bratwürste auf dem heißen Grill für ca. 12 Minuten grillen - gelegentlich wenden. (Alternativ 2 EL Öl in einer Grillpfanne erhitzen. Bratwürste darin nach Packungsanweisung braten.)

4. Petersilie hacken

Petersilie waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen und grob hacken.

5. Es kann angerichtet werden!

Kümmel-Kartoffeln und Bratwurst auf Tellern anrichten. Bier-Zwiebeln darüber geben und mit Petersilie bestreuen.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE