

# CRAFT WURST - SENSATIONAL BRATWURST MIT BIER-ZWIEBELN UND GRILLKARTOFFELN

## ZUTATEN

 4 PORTIONEN

 40 MIN

 MITTEL

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

Darfs mal etwas anderes sein? 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**