# BOEREWORS SENSATIONAL BRATWURST MIT BAKED BEANS UND CHAKALAKA

## ZUTATEN

2 PORTIONEN

30 MIN

1 Packung Garden Gourmet Sensational Bratwurst

1 Bund Frühlingszwiebeln

1 TL Korianderpulver

½ TL Nelkenpulver

½ TL Muskatnuss

½ TL Pfeffer

1 TL Salz

125 ml Dunkler Weißbrandessig

50 ml Worcester Soße

1 große Karotte

1 Paprika

1 Zwiebel

1 Dose Baked Beans in Tomatensoße

2 TL Chakalaka Gewürzmischung

Salz und Pfeffer

Hast du mal eine Vegane Bratwurst im Namibischen Stil probiert? Versuche unser Rezept Boerewors mit Chakalaka - vegan und unglaublich lecker!

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Sensational Bratwurst marinieren

Koriander, Nelken, Muskatnuss, Salz, Pfeffer, Essig und Worcester Sauce miteinander vermengen und die Sensational Bratwurst in die Marinade einlegen.

### 2. Zubereitung Chakalaka

Für das Chakalaka die Zwiebel, Paprika und Karotte in Würfel schneiden. Mit den Backed Beans, der Gewürzmischung sowie etwas Salz und Pfeffer in einer Schale auf dem Grill köcheln lassen.

### 3. Zubereitung Sensational Bratwurst

Die Sensational Bratwurst in 2 bis 3 Zentimeter dicke Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln halbieren und abwechselnd mit der Wurst auf einen Spieß ziehen.

### 4. Spieße grillen und Gericht genießen!

Die Spieße für ca. 10 Minuten grillen und dabei regelmäßig wenden. Anschließend das Chakalaka und sowie den Bratwurst-Spieß servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE