



Hauptgericht

Rustikale Bratwurst-Platte vom Grill



Zubereitungszeit
ca. 30 Min.



Schwierigkeitsgrad



Nährwertangabe
632 kcal/2645 kJ



Hauptgericht

Rustikale Bratwurst-Platte vom Grill



Zutaten [für vier Personen]

4 Stk. grobe Bratwürste vom Metzger
(z. B. Thüringer oder grobe fränkische)

Röstkartoffeln:

600 g kleine Kartoffeln (z. B. Drillinge)

2 EL Butterschmalz

1 TL Paprikapulver edelsüß
Salz, Pfeffer

2. Zweige Rosmarin, frisch

400 g grüne Bohnen

Karamellisierte Markt-Zwiebeln

2 Stk. große rote Zwiebeln

1 EL Butter

1 TL brauner Zucker

1 Schuss Balsamico

Frischer Kräuter-Krautsalat:

300 g Weißkohl, fein gehobelt

1 Möhre, geraspelt

1 kleine rote Zwiebel

3 EL Weißweinessig

2 EL Sonnenblumenöl

1 TL Honig

Salz, Pfeffer

½ Bund frische Petersilie & Schnittlauch



Nährwertangaben [pro Portion]

Energie: 632 kcal/2645 kJ

Eiweiß: 19,3 g

Kohlenhydrate: 43,5 g

davon Zucker: 10,6 g

Fett: 42,8 g



Zubereitung

- Bratwurst vorbereiten:**
Die Bratwurst leicht ölen und bei mittlerer, direkter Hitze goldbraun grillen – gerne mit schöner Streifenoptik. Parallel die Zwiebeln und Kartoffeln vorbereiten.
- Röstkartoffeln:**
In der Gusspfanne auf dem Grill (oder in einer Grillpfanne) Butterschmalz erhitzen, Kartoffeln anrösten, Rosmarin zugeben, würzen knusprig ausbraten.
- Karamellisierte Zwiebeln:**
Butter in kleiner Pfanne erhitzen. Zwiebeln anbraten, Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit einem Schuss Balsamico ablöschen.
- Krautsalat:**
Weißkohl mit 1 TL Salz kneten, bis er weich wird. Restliche Zutaten vermengen, mit Kräutern verfeinern. Am besten 1 Stunde vorher zubereiten – dann zieht er gut durch.
- Anrichten:**
Die Bratwurst auf einem rustikalen Holzbrett anrichten, mit Zwiebeln toppen, Röstkartoffeln und Krautsalat daneben – fertig ist die rustikale Bratwurst-Platte!

Fotos: exclusive-design, ChatGPT



Wochenmarkt an der Pauluskirche
Wo Genießer gerne einkaufen