

Bratwurst mit Bier-Zwiebel-Sauce

Rezept für 4-6 Portionen



Vorbereitungszeit

5 Minuten



Grillzeit

30 Minuten



Grilltemperatur

Hoch



Schwierigkeit

Leicht

Zutaten

Zutaten für 4-6 Portionen

4-6 grobe frische Bratwürste
1 Fl. Einbecker Brauherren-Pils
1-2 große Zwiebeln
Butter zum Braten
Mehl zum Bestäuben
Salz und Pfeffer
Majoran und Thymian nach Geschmack
Chili-Flocken

Passendes Bier



Dieses Rezept wird gerne in Amerika im Bundesstaat Wisconsin gegessen. Dort gibt es eine große Gemeinde von Amerikanern mit deutschen Wurzeln.

So wird's gemacht:

In einer Gußeisenpfanne auf dem Grill erhitzen Sie das Fett und geben die in Mehl gewälzten groben Bratwürste hinein und braten diese auf beiden Seiten schön braun. Die Würste müssen nicht durchgegart werden, das geschieht später in der Sauce.

Legen Sie die Würste zur Seite und geben Sie die Zwiebeln in die Pfanne und braten Sie diese goldgelb an. Würzen Sie mit Pfeffer, Salz, Chiliflocken für die Schärfe und Majoran sowie Thymian. Löschen Sie mit dem Bier in kleinen Portionen ab und lassen Sie die Flüssigkeit einkochen. Geben Sie die Würste dazu und lassen Sie alles zusammen zehn Minuten köcheln, bis die Würste durchgegart sind.

Entweder geben Sie die Würste in ein aufgeschnittenes Brötchen mit den Zwiebeln oben drauf oder Sie essen das als Tellergericht mit Kartoffelbrei.

Abwandlung: Sie können die Würste auch traditionell auf dem Grill braten oder fertig gegrillte Würste vom Vortag super aufwärmen und so verwerten. Dann bereiten Sie nur die Zwiebeln im Bier zu und geben die Würste hinein.