



Bratwurst-Hot-Dog mit Zwiebeln

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Gemüsezwiebeln	1 St.
Petersilie, frisch	10 g
Rostbratwürste	4 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Süßer Senf	4 TL
Laugenstange	4 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Grill

1. Zwiebel halbieren, schälen und in Spalten schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Rostbratwurst leicht schräg einschneiden.
2. Grill anheizen. Rostbratwurst ca. 6 Min. goldbraun braten. Zwiebelspalten ebenfalls auf dem Grill ca. 5 Min. braten.
3. Zwiebelspalten in eine Schüssel geben und mit süßem Senf und Petersilie vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Laugenstangen längs auf-, aber nicht durchschneiden. Bratwurst und Zwiebelspalten in die Laugenstange geben und Bratwurst-Hot-Dog sofort servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wenn du ein Grillrost hast, kannst du die Zwiebeln auch in einer Auflaufform oder kleinen Pfanne auf den Grill stellen, sodass sie nicht durch das Gitter fallen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	535 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	24 g