



Bratwurststulle mit Bier-Zwiebeln und Senfaufstrich

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🕒 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 2 Portionen

Mini Rostbratwürstchen	300 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Butter	1 EL
Salz	
Pfeffer, bunt	
Zucker	1 EL
Bier	100 ml
Cherrytomaten	150 g
Frischkäse, natur	50 g
Senf	1 EL
Krustenbrot	2 St.
Petersilie, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Pfanne, Grill

1. Den Grill vorheizen und die Bratwürstchen rundum knusprig grillen. Für die Bierzwiebeln die Zwiebel schälen und in dünne Ringe teilen. Die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und die Zwiebelringe darin ca. 5–10 Min. anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker vermengen, bis die Zwiebeln beginnen zu karamellisieren. Mit Bier ablöschen und ca. 2–3 Min. einkochen lassen.
2. Die Cherrytomaten waschen, trocknen, in die Pfanne geben und ca. 2–3 Min. mitköcheln lassen, bis sie warm sind. Frischkäse und Senf verrühren. Die Brotscheiben auf dem Grill rösten und anschließend mit der Senf-Frischkäse-Mischung bestreichen. Mit Zwiebeln und Tomaten belegen und mit Würstchen toppen.

Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Vor dem Servieren über die Brote streuen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1774 kcal
Kohlenhydrate	243 g
Eiweiß	58 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	46 g