



# Rostbrätel mit Gewürzgurken-Senf-Relish



Zeit gesamt  
20min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Rostbrätel	600 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Öl	2 EL
Minigurken	2 St.
Gewürzgurken	4 St.
Dill, frisch	10 g
Petersilie, frisch	10 g
Süßer Senf	1 EL
Senf	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlere Pfanne, Grill

1. Rostbrätel aus dem Kühlschrank nehmen und zum Temperieren beiseitelegen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, darin Zwiebeln ca. 3 Min. anschwitzen und anschließend in einer Schüssel beiseitestellen.
2. Snackgurken waschen. Von Snackgurken und Gewürzgurken Enden entfernen und fein würfeln. Dill und Petersilie waschen, trocken schütteln, größere Stiele entfernen und fein hacken. Kräuter, Gurkenwürfel, süßen Senf, Senf, 1 EL Gewürzgurkenfond und 1 EL Öl zu den Zwiebeln in die Schüssel geben, mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Grill anheizen und Rostbrätel rundherum ca. 4–6 Min. goldbraun anraten. Fertige Rostbrätel vom Grill nehmen und mit Gewürzgurken-Senf-Relish servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	350 kcal
Kohlenhydrate	14 g
Eiweiß	25 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	21 g