Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com

Bratwurst mit Kartoffelsalat

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min

Portionen: 4

Benötigte Grillrezept - Zutaten

Bratwürste

2 kg Kartoffeln, festkochend

1 Stück(e) Zwiebel, mittelgroß

250 ml Gemüsebrühe

3 Esslöffel Weißweinessig, mild

2 Esslöffel Senf

200 g Mayonnaise

6 Stück(e) Gewürzgurken, klein

Etwas Gurkenflüssigkeit aus dem Glas

Grillrezept Zubereitung

1. Die Kartoffeln als Pellkartoffeln im Salzwasser kochen. Gekochten Kartoffeln abgießen, pellen, etwas abkühlen lassen und in (nicht zu dünne) Scheiben schneiden.

2. Die Brühe aufkochen, Zwiebeln fein hacken und in der Brühe ca. 2 Minuten kochen lassen und den Essig dazu

geben. Anschließend den Senf unterrühren. Die Brühe über die Kartoffelscheiben in eine Schüssel geben, vermengen und etwas ziehen lassen.

3. Die Gewürzgurken in der Zwischenzeit in kleine Würfel schneiden und zu der Masse geben. Das Gurkenwasser und die Mayonnaise miteinander verrühren und ebenfalls vorsichtig unter die Masse heben.

4. Den fertigen Kartoffelsalat nun ruhen und ziehen lassen, damit der Geschmack intensiver wird.

5. Die Bratwürste auf dem THÜROS grillen und zwischendurch wenden, bis sie knackig gegrillt sind.

Die Würste zusammen mit dem Kartoffelsalat servieren.