

BRATWURST IM ZWIEBEL-MARILLEN-MANTEL

Einmal ein etwas anderes Rezept zum Grillen ist Bratwurst im Zwiebel-Marillen-Mantel. Außergewöhnlich und lecker!

Zutaten für 6 Portionen

3	Stk	Zwiebeln
8	Stk	dicke Rindsbratwürste
1	TL	Senf
150	g	getrocknete Marillenhälften
200	ml	Marillensaft



Zubereitung

- 1** Zwiebeln halbieren, in dünne Scheiben schneiden und in einer leicht eingefetteten Grillpfanne 5 Min. braten, bis sie weich sind. Die Bratwürste 5 Min. auf dem Grill braten, bis sie gut gebräunt sind. Häufig wenden.
- 2** Bratwürste der Länge nach ein-, aber nicht ganz durchschneiden, sodass man die Wurst aufklappen kann. Die Wurst weitere 5 Min. mit der aufgeschnittenen Seite nach unten grillen, bis auch diese Seite gebräunt ist. Die Wurst immer wieder mit dem Marillensaft beträufeln. Es sollte noch etwas Marillensaft übrig bleiben.
- 3** Die Marillen in kleine Stücke schneiden und mit Senf, dem restlichen Marillensaft und Zwiebeln in eine Schüssel geben und umrühren.
- 4** Die Bratwürste mit der aufgeschnittenen Seite nach oben und mit der Zwiebel-Marillen-Mischung belegt servieren.

Tipps zum Rezept

Mit Zwiebel-Marillen-Mischung belegt servieren.