

RS Bratwurst & Traubenspieße

mit gegrilltem Fenchelsalat und Bazlama



ca. 40min



2 Portionen

Für alle BBQ-Held:innen unter uns gibt es ein De-luxe-Grillgut-Bundle mit aromatischem Fenchel und fruchtigen Traubenspießen, serviert auf frischem Rucola. Fein-würzige Schweinswurst und luftiges Bazlama-Brot bekommen ebenfalls ihr Grillmuster ab und können es kaum erwarten, in den gerösteten Knoblauchdip zu tauchen. Vielfältiger kann man einen Grillabend kaum gestalten!

Was du von uns bekommst

- 1 Fenchelknolle
- 500g Weintrauben
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Bazlama-Pfannenbrot²
- 2 Schweinswürste
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise¹
- 2TL Senf³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig⁴

Küchenutensilien

- Grill
- Backofen (optional)
- Grillpfanne (optional)
- 4 Schaschlikspieße
- Küchenpinsel

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Den Fenchel gelegentlich auf den Grillrost bzw. den Pfanneboden drücken, damit er schön bräunt und ordentlich Geschmack bekommt.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Senf (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 805kcal, Fett 51.0g, Kohlenhydrate 64.5g, Eiweiß 23.9g



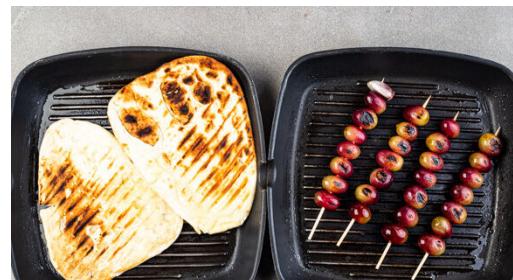
1. Dressing & Dip anrühren

Falls verwendet, den Grill vorbereiten. 4 Schaschlikspieße in warmem Wasser einweichen. 1EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig und 1TL Senf zu einem **Dressing** verrühren. 2EL Mayonnaise mit 1TL Senf, ½TL Balsamicoessig und ½TL Wasser zu einem **Dip** verrühren.



2. Zutaten vorbereiten

Den **Fenchel** längs in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, dabei die **Stiele** entfernen, den **Strunk** jedoch intakt lassen. Den **Fenchel** mit 2TL Olivenöl bestreichen und mit 1 Prise Salz würzen. Die **½ der Trauben** abzupfen, mit 2TL Olivenöl vermengen und auf die Spieße ziehen. Den **ungeschälten Knoblauch** ebenfalls auf einen der Spieße ziehen.



4. Trauben & Brot rösten

Die **Traubenspieße** auf einer heißen Stelle des Grillrosts ca. 6Min. grillen, bis sich deutliche Röstspuren abzeichnen, dabei gelegentlich wenden. Alternativ die Grillpfanne sehr heiß werden lassen und die **Traubenspieße** ca. 6Min. in der Pfanne braten. Die **Bazlama** horizontal aufschneiden und von beiden Seiten mit insgesamt 2EL Olivenöl beträufeln. Auf jeder Seite 1-2Min. grillen.



5. Würste grillen

Die **Würste** auf einer mittelheißen Stelle des Rosts 12-15Min. grillen, bis sie gar sind und Röstspuren aufweisen, dabei regelmäßig wenden. Alternativ die **Würste** in die sehr heiße Grillpfanne geben und dann bei mittlerer Hitze in 12-15Min. gar braten.



3. Fenchel grillen

Die **Fenchelscheiben** auf einer heißen Stelle des Grillrosts auf jeder Seite 2-3Min. grillen, bis sich deutliche Röstspuren abzeichnen. Alternativ eine Grillpfanne sehr heiß werden lassen und die **Fenchelscheiben** hineingeben, dabei leicht an den Boden drücken und von jeder Seite 2-3Min. braten. Den **Fenchel** vom Grill bzw. aus der Pfanne nehmen und mit dem **Dressing** vermengen.



6. Fertigstellen & servieren

Den **Knoblauch** vom Spieß lösen, schälen und mit einer Gabel zerdrücken, dann unter den **Dip** rühren. Den **Rucola** mit dem **Fenchel** vermengen und auf Tellern anrichten. Die **Würste** schräg halbieren und mit den **Traubenspießen** auf dem **Salat** anrichten. Mit der **Brot** und dem **Knoblauchdip** servieren.