

## Knackige Rostbratwürste

mit Sauerkraut und Folien-Kartoffeln



30-40min



3-4 Personen

Wir feiern weiterhin die BBQ-Saison: Diesmal geben wir saftige Rostbratwürstchen auf den Grill! Dazu wickeln wir Kartoffelspalten in kleine Alufolien-Päckchen und schmoren sie langsam in der Glut. In der Zwischenzeit zaubern wir einen Apfel-Sauerkraut-Salat, den wir mit frischer Petersilie verfeinern. Ein Festessen für Groß und Klein!

- Zwiebel
- Karotte
- Apfel
- Butter
- frische, krause Petersilie
- Fränkische Rostbratwürstchen
- Sauerkraut
- mittelscharfer Senf <sup>10</sup>
- festkochende Kartoffeln

- Essig
- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

- Alufolie
- Backofen mit Ober-/Unterhitze
- Grillpfanne oder Grill

**Allergene**  
Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 770kcal, Fett 43.4g,  
Kohlenhydrate 57.7g, Eiweiß 30.7g



Den Grill oder Ofen auf 220° Ober-/Unterhitze vorheizen. Wer einen Grill verwendet, die **Kartoffeln** der Länge nach halbieren, einzeln mit etwas **Butter** und einer Prise Salz in ein Stück Alufolie einpacken. Seitlich für ca. 20-25Min. auf dem Grill garen, bis die sie durch sind. Oder die Päckchen einfach im Ofen ca. 20-30Min. garen.



Inzwischen die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. **Karotten** schälen, und dann so fein wie möglich würfeln oder grob raspeln. Die **Petersilie** ohne die harten Stiele fein hacken.



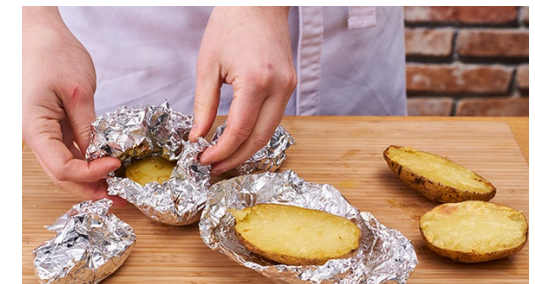
Den **Apfel** mit Schale vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Nun in kleine Würfel schneiden und mit 2EL Essig (am besten Apelessig) marinieren.



Nun das **Sauerkraut** mit den **Zwiebeln**, den **Karotten** und den **Apfelstücken** vermengen. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker, 2EL Pflanzenöl und etwas Essig nach Belieben abschmecken. **Petersilie** unterheben.



Die **Bratwürste** entweder ca. 5-8Min. goldbraun von jeder Seite auf dem Grill grillen. Oder in einer Grillpfanne mit 2EL ÖL bei mittelhoher Hitze einige Minuten goldbraun braten. Die **Kartoffeln** nochmals 5Min. in der Mitte vom Grill mitgrillen.



Die **Kartoffeln** auspacken, halbieren und mit etwas Pfeffer nachwürzen. Mit dem **Sauerkrautsalat**, und **Würsten** mit dem **Senf** servieren.