



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 Kartoffelpalten 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!

Was du von uns bekommst

- Zwiebel
- Karotte
- Apfel
- Butter
- frische, krause Petersilie
- Fränkische Rostbratwürstchen
- Sauerkraut
- mittelscharfer Senf¹⁰
- festkochende Kartoffeln

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

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

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Kartoffeln vorbereiten

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 durch sind. Oder die Päckchen einfach im Ofen ca. 20-30Min. garen.



2. Gemüse vorbereiten

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.



3. Apfel vorbereiten

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



4. Salat zubereiten

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.



5. Bratwürste grillen

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.



6. Fertigstellen

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