

## Rezept

# Bratwurstbrötchen mit Gurke

Ein Rezept von Bratwurstbrötchen mit Gurke, am 09.06.2023

## Zutaten

<b>1</b> kleine Salatgurke (etwa 250 g)	Salz
<b>150 g</b> Schmant oder feste saure Sahne	<b>1 TL</b> scharfer Senf
1/2 EL süßer Senf	Pfeffer
1/2 Bund Dill	<b>1 TL</b> Zitronensaft
<b>2 TL</b> + 1 EL Öl	<b>4</b> dicke oder 8 normale Bratwürste (etwa 400 g)
<b>4</b> längliche Brötchen oder Kornspitz	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

## Zubereitung

1. Die Gurke schälen und längs halbieren. Die Kerne aus der Mitte mit einem Teelöffel herauskratzen. Gurkenhälften der Länge nach in dünne Scheiben schneiden oder hobeln, quer halbieren. Die Gurkenstreifen in einer Schüssel mit etwas Salz mischen und 10 Minuten stehen lassen.
2. Inzwischen Schmant oder saure Sahne mit beiden Senfsorten gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Dill abbrausen und trockenschütteln, Spitzen abzupfen und fein hacken. Die Gurkenstreifen abtropfen lassen. Zitronensaft mit Pfeffer und 2 TL Öl verrühren und mit dem Dill unter die Gurkenstreifen mischen. Ein Gurkenstreifchen probieren. Falls nötig, noch leicht salzen.
3. Den 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Bratwürste darin bei mittlerer Hitze etwa 6 Minuten braten, dabei ab und zu die Pfanne rütteln und die Würste auf diese Weise wenden. Brötchen oder Kornspitz aufschneiden, untere Hälften mit Gurkenstreifen belegen. Bratwürste darauflegen (wer mag, schneidet sie vorher der Länge nach ein und klappt sie auf). Senfcreme drüber, zusammenklappen, in eine Serviette wickeln und zubeißen.