

Rezept

Bratwurstburger exotisch-rustikal

Ein Rezept von Bratwurstburger exotisch-rustikal, am 29.04.2024

Zutaten

1 kleine Zwiebel	100 g Speck
500 g Sauerkraut	Salz
1 Lorbeerblatt	5 Pfefferkörner
4 Pimentkörner	3 Wacholderbeeren
50 ml Apfelsaft	50 ml Sekt
1 TL Currypulver	4 Scheiben Frühstücksspeck
2 grobe Bratwürste	2 Laugenbrötchen
2 Eier	10 Stängel Schnittlauch
2 TL grobkörniger Senf	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Dauer: 30 bis 60 min | Pro Portion Ca. 930 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen, fein würfeln. Speck ebenfalls würfeln und in einem kleinen Topf auslassen. Die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Das Sauerkraut dazugeben, mit Salz, Lorbeer, Pfeffer, Piment und Wacholder würzen. Den Apfelsaft angießen und bei mittlerer Hitze einziehen lassen. Den Sekt und das Currypulver hinzufügen, alles gut vermischen und bei kleiner Hitze 15 Min. zugedeckt köcheln.
2. Die Speckscheiben auf einer Grillplatte knusprig anbraten, dann herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Bratwürste bei mittlerer Hitze rundum kross anbraten. Die Brötchen halbieren. Mit den Schnittflächen nach unten ca. 2 Min. dazulegen.
3. Die Bratwürste von der Grillplatte nehmen und auf Küchenpapier entfetten. Die Eier auf der noch öligen Grillplatte zu Spiegeleiern braten, sodass der Dotter noch leicht flüssig ist. Den Schnittlauch waschen, trocken schleudern und in feine Ringe schneiden.
4. Die unteren Brötchenhälften jeweils mit Senf bestreichen und mit Sauerkraut belegen. Bratwürste halbieren und daraufgeben, obenauf die Speckscheiben und die Spiegeleier anrichten. Alles mit dem Schnittlauch bestreuen und den Laugendeckel auflegen. Das restliche Sauerkraut als Beilage genießen.