

Rezept

Dänische Würstchen vom Grill

Ein Rezept von Dänische Würstchen vom Grill, am 17.04.2024

Zutaten

1/2 Salatgurke	4 Essiggurken
1 weiße Zwiebel	4 EL Röstzwiebeln
8 dünne Grillwürstchen	8 längliche Brötchen (Hot-Dog-Buns, ersatzweise Milchbrötchen)
8 EL milder Senf	8 EL Ketchup
Öl zum Bestreichen und für den Rost	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 740 kcal

Zubereitung

1. Die Salatgurke waschen, würfeln, ebenso die Essiggurken und die Zwiebel.

2. Den Holzkohlegrill anheizen, Grillrost leicht ölen. Die Würstchen schräg einritzen, mit Öl bestreichen. Auf dem heißen Rost (oder in der Grillpfanne) bei mittlerer Hitze pro Seite 5 Min. grillen. Am Rand des Grills die Brötchen aufbacken, aufschneiden, die Würstchen hineinlegen, mit Zwiebeln und Gurken bestreuen und einen Klecks Senf und Ketchup darüber geben.