

Rezept

# Dänische Würstchen vom Grill

Ein Rezept von Dänische Würstchen vom Grill, am 29.04.2024

## 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.