

Geschälte Bratwurst im Toast

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

1	Stück	Bratwurst
	wenig	Salz, Pfeffer, Paprika
1	Stück	Rote Zwiebeln
	wenig	Salz, Zucker, Essig
	wenig	Rapsöl
1/2	Stück	Eisbergsalat
1	Stück	Tomate
6	Tranchen	Toast

Zubereitung

Bratwurst mit einem Sparschäler abspalten und in Scheiben schneiden.

Mit wenig Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Rote Zwiebel in Streifen schneiden, mit wenig Essig und Zucker durchkneten.

Eisbergsalat waschen und in feine Streifen schneiden. Tomate in Scheiben schneiden.

In eine Pfanne wenig Rapsöl geben und die Bratwurstscheiben braten.

Toastbrotsscheiben kurz toasten, dann mit der Bratwurst servieren.

wenig

Mayonnaise/Ketchup

Tomatenscheiben darauf.

Bratwurststreifen. Mit Sauce beträufeln.

Das passende Getränk

Ein Genuss für jeden Anlass ist das Bio Knospener Beer, eine einzigartige Spezialität in Bio Knospener Optik mit ihrer wunderschönen Berner Optik. Das feinporige Schaum gekrönt wird. Die Karamell mit feiner Röstnote treten in. Diese Eigenschaften, gepaart mit dem versprechen einen vollmundigen Geschmack. Gaumen mit einer leichten Honignote, zusätzlich mit einer fein eingebetteten, ein alkoholfreier Trinkgenuss der Extra.



SLOW BREWED BIO AMBER



ALKOHOLFREI
SANS ALCOOL



*Cascade,
Select*



