

Bratwurst-Burger

Für 2 Personen:

1 Zwiebel	50 g Butter	1 Msp. Fleischgewürz
100 ml Multivitaminsaft	12 Rostbratwürstchen	4 Scheibe Speck
1 EL helle Misopaste	1 Spur Essig	1 EL grober Senf
1,5 EL Senf	1 EL Honig	1 TL Sriracha
2 Gewürzgurken	1 rote Zwiebel	4 Laugenbrötchen

Zwiebel in feine Streifen schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelstreifen ca. 1 Min. darin anschwitzen. Weinsauerkraut dazugeben und für weitere 3 Minuten anschwitzen. Mit Fleischgewürz würzen. Mit Multivitaminsaft ablöschen und für ca. 10 Min. einkochen lassen. Währenddessen Bratöl in einer Pfanne erhitzen und Rostbratwürstchen und Speck darin kross braten.

In einer Schüssel Misopaste und Essig verrühren.

Groben Senf, Senf, Honig und Sriracha ebenfalls dazugeben und nochmals verrühren.

Gewürzgurken längs in feine Scheiben, rote Zwiebel in dünne halbe Ringe schneiden.

Die Laugenbrötchen aufschneiden und die oberen und unteren Hälften großzügig mit dem Miso-Senf bestreichen. In Schichten Sauerkraut, jeweils 3 Rostbratwürstchen und 2 Scheiben krossen Speck auf den unteren Brötchenhälften anrichten. Gewürzgurken und Zwiebeln on top geben und mit den oberen Brötchenhälften verschließen.

Steffen Henssler am 20. September 2022