

# Bratwurst(schnecken)-Burger

... mit karamellisierten Zwiebeln im Laugen Brötchen

---

## Zutaten:

400 gr. Zwiebeln  
1 TI Kümmelsamen  
70 gr. Butter  
1 TI Zucker  
70 ml Bier je nach Geschmack  
1 Bd. Schnittlauch  
4 St. Laugenbrötchen  
4 St. Bratwurst (Schnecken)  
4 TI. Senf Mittelscharf  
4 TI. Senf groben mit Senfkörner  
8 Blatt Romanasalat

## Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Kümmel in einer trockenen Pfanne o. Fett duftend anrösten und herausnehmen. In der Pfanne etwas Butter geben und zerlassen. Zwiebeln dann 4 Min. dünsten und aus der Pfanne herausnehmen.

Pfanne mit einem Küchentrepp auswischen und erneut erhitzen. Zucker gleichmäßig auf den Pfannenboden streuen und leicht karamelisieren lassen. Zwiebeln wieder hinzugeben und vorsichtig durchschwenken. Kümmel hinzugeben und mit Bierablöschen. Bei mittlerer Hitze fast völlig einkochen lassen.

Schnittlauch in Röllchen schneiden und zu den Zwiebeln geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Laugenbrötchen halbieren und auf dem Grill von beiden Seiten aufbacken. die untere Hälfte mit etwas Senfmischung bestreichen und mit 2 Blattsalat belegen. Mit der gerillte Bratwurstschnecke mit etwas von den Zwiebeln belegen, die obere Hälfte des Laugenbrötchen auflegen legen und servieren.

## Tip:

Senfmischung aus scharfem Dijon-Senf und süßem bayrischem Senf

## Historie:

---

[Grillen](#)

[Essen und Mehr](#)

From:  
<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:  
[https://www.ddws.de/fuer\\_s\\_grillen:bratwurst-burger?rev=1648228587](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:bratwurst-burger?rev=1648228587)

Last update: **25.03.2022 18:16**



