

GEFÜLLTE GRILLBRÖTCHEN



GEFÜLLTE GRILLBRÖTCHEN

ZUTATEN

Für die Grillbrötchen

6 Baguette Brötchen oder
große Bauern-Brötchen
6 grobe Bratwürste
3-4 gewürfelte rote Zwiebeln
2-3 Tl kleingeschnittenen Schnittlauch
300 g geriebenen Gouda oder Emmentaler
Pfeffer
Salz

Für die Sauerländer Chimichurri

1 Bund Schnittlauch
1 Bund Blattpetersilie
3-4 Zweige Thymian
1 kleingehackte Knoblauchzehe
1 rote Chili
4-5 Tl Sonnenblumenöl oder Olivenöl
Pfeffer
Salz

UTENSILIEN:

1 Grill
1 Messer
1 Brettchen
1 Löffel
1 Schüssel

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 30min

Zubereitung Sauerländer Chimichurri

1. Petersilie, Schnittlauch, Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch fein hacken
2. Den Thymian rebeln und ebenfalls klein hacken
3. Alle Kräuter in einer Schüssel mit Öl vermengen, so dass eine leckere Sauce entsteht.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zubereitung Grillbrötchen

1. Holzkohle Grill anheizen.
2. Brötchen tief aufschneiden und je nach Geschmack einen Großteil der Brötchenkrume ausleeren.
3. Den geriebenen Gouda in das Brötchen drücken.
4. Die gewürfelten Zwiebeln mit dem geschnittenen Schnittlauch darüber geben.
5. Die grobe Bratwursthülle aufschneiden und entfernen.
6. Das Brötchen mit der Bratwurstmasse auffüllen – und gut anpressen! Wichtig: Die Bratwurstmasse sollte etwas höher als der Brötchenkrumenrand liegen, damit er nicht anbrennt.
7. Alle gefüllten Grillbrötchen bei mittlerer Hitze auf den Grill legen.
8. Die Grillbrötchen je nach Grill-Hitze nach 3-4 min wenden.
9. Wenn sie von der Krumenseite schön knusprig sind, vom Grill nehmen und auf einer Platte anrichten.
10. Zum Abschluss die Sauerländer Chimichurri auf den frisch gegrillten Brötchen verteilen - fertig sind die gefüllten Grillbrötchen!

Dazu ein Grevensteiner Landbier servieren.

*Grevensteiner wünscht
einen guten Appetit!*



Weitere Rezeptideen finden Sie unter:

 www.grevensteiner.de   @grevensteiner