Artikel vom 18.09.2024 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 17:10 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/brezelsalat-mit-bratwurst

Brezelsalat mit Bratwurst



Foto: IDG

Zutaten (für 4 Personen):

4 Geflügelbratwürste

4 Laugenbrezeln

1 EL Butterschmalz

5 EL süßer Senf

2 EL Rapsöl

Salz und Pfeffer

500 g Blattsalat

2 Möhren

1 Bund Radieschen

1 Kressebeet

Zubereitung:

Zuerst die Laugenbrezel in Scheiben schneiden und im Ofen 5 Minuten bei 180 Grad rösten. Währenddessen die Geflügelbratwürste in Butterschmalz rundherum anbraten. Dann den süßen Senf mit Öl und 1 EL Wasser verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat waschen, die Möhren schälen und in Scheiben schneiden, die Radieschen putzen und auch in Scheiben schneiden. Alles mit dem Dressing mischen. Zum Schluss die Geflügelbratwürste in Scheiben schneiden, mit Salat und gerösteten Brezeln anrichten mit Kresse toppen und genießen.