

Grilltipp der Woche: Bosna – Bratwurstseele mit Curryzwiebeln & Senf



Inspiration aus Österreich...

Die Inspiration der Woche hab ich in Salzburg entdeckt. Dort ist der Bosna sehr beliebt. Das sind ein bis zwei dünne Bratwürstchen vom Grill, die in einem länglichen, meist gegrilltem Brötchen mit Senf serviert werden. Das Besondere sind die aromatischen Curryzwiebeln. Die geben dem Bosna den unvergleichlichen Kick. Deshalb hab ich diese Spezialität als Inspiration abgewandelt. Vom Metzger habe ich feine Kalbsbratwürstchen gekauft und gegrillt. Dazu ein paar Seelen und ein paar Zwiebeln vom Markt. Es war wunderbar. Hier die Rezeptur:

Für 4 Personen:

- 4 Seelen oder längliche Brötchen
- 8 dünne Kalbsbratwürstchen

- 2 Zwiebeln
- Senf
- Currypulver
- 2 EL Butter

Zubereitung

Zwiebel schälen und fein würfeln. In einer Pfanne mit Butter 4-5 Minuten bei mittlerer Hitze glasig braten. Zum Schluss 1-2 EL Currypulver und 2 EL Wasser zugeben und verrühren.

Auf dem Grill die Kalbsbratwürstchen grillen. In der letzten Minute die aufgeschnittenen Brötchen auf den Grill legen.

Die Brötchen mit Senf bestreichen und Curryzwiebeln darauf geben. Die Würstchen einlegen und nochmals nach Belieben mit Senf und Curryzwiebeln belegen.