

## Mariniertes Gemüse & Bratwürste vom Grill mit süß-saurer Zwiebel-Salsa



### Feine Grillkombination...

Das besondere bei diesem Grillgemüse ist die Kombination von leichten Fenchelaromen und deftiger Bratwurst. Das Grillgemüse wird zuerst kurz gekocht und kurz vor dem Servieren auf dem Grill fertig gebraten. Eine ungewöhnliche Salsa aus Zwiebeln, Essig und süßen Rosinen rundet das sommerliche Gericht ab. Die Kombination der Salsa mit Rosinen habe ich mir bei sizilianischen Kollegen abgeschaut. Man lernt nie aus.

Hier unser Rezept für „**Mariniertes Gemüse & Bratwürste vom Grill mit süß-saurer Salsa**“:

### Zutaten

#### Für 4 Personen:

- 4 x Bratwürste
- 200 g Fenchel
- 200 g Kohlrabi
- 200 g Bohnen
- 100 g Karotten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe

- 2 EL Nüsse, grob gehackt
- 2 EL Rosinen
- 1 EL Kapern
- Essig, Öl
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 4-5 EL fein geschnittene Petersilie

**Extra:**

- Baguette zum Servieren

**Zubereitung**

Karotten und Kohlrabi schälen und in mundgerechte Stücke schneiden (2-3 cm).

Bohnen putzen. Fenchel achteln.

Alles Gemüse in kochendem Salzwasser 4 Minuten bissfest kochen, dann in eiskaltem Wasser gut abschrecken. In einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, 1 TL Zucker, 2 EL Öl marinieren und bis zum Grillen beiseitestellen.

Bratwürste mit einem Messer mehrfach quer einritzen.

Für die Salsa die rote Zwiebel in Spalten schneiden und in einer Pfanne 1 Minute mit etwas Öl anbraten, dann in ein Schälchen geben. Rosinen, Nüsse, Knoblauchzehe und Kapern grob hacken und zu den Zwiebeln geben. Aus 3 EL Essig, 3 EL Öl, Salz, Pfeffer, 1 TL Zucker und Petersilie ein Dressing rühren und über das Zwiebelgemüse gießen.

Zum Servieren das Gemüse und die Bratwürste auf dem Grill oder in der (Grill)pfanne 4-5 Minuten grillen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten das Gemüse mit der Salsa reichen, dazu Würste und Brot servieren.