

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.