

FRÄNKISCHE TAPAS



Fränkischer Bratwurstsalat

Die Zutaten für vier Portionen:

- 8 Bratwürste, die vom Grillen oder so übrig blieben
- 2 große Zwiebeln
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zitrone
- frische Blattpetersilie
- 50 ml Rapsöl
- 1 Scheibe Schwarzbrot
- 100 g Butterschmalz
- 1 Prise Brotgewürz
- 3 EL Senf
- 1 Prise Zucker Essig Salz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Vom Schwarzbrot die Rinde entfernen, das Brot würfeln, in einem kleinen Topf mit Butterschmalz goldbraun ausbacken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die abgekühlten Croutons mit etwas Brotgewürz in einem Mixer zu Bröseln mixen. Petersilie waschen, Blätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden und mit einem Lorbeerblatt in einem Topf mit Salzwasser kurz aufkochen lassen. Anschließend die Zwiebeln herausnehmen und zusammen mit den in Scheiben geschnittenen Bratwürsten in eine Schüssel geben. Mit zwei Esslöffel Zwiebelsud aus dem Topf, sowie Salz, Pfeffer und dem Abrieb einer Zitrone abschmecken. Jetzt einen Schuss Rapsöl zugeben und die fein geschnittene Petersilie unterrühren. Den Senf mit einer Prise Zucker, einem Schuss Essig und etwas Salz abschmecken. Senfsoße auf den Teller geben, das Brotbrösel darauf streuen und den Bratwurstsalat darauf anrichten.