

Bierwurst

Zutaten für 8 Personen

8 m.-große	grobe Bratwürste
200 g	Karotten, in 1/2 cm dicke Scheiben geschnitten
100 g	Zwiebeln, in 1/2 cm dicke Scheiben geschnitten
1 Blatt	Lorbeer
1 Stück/e	Chilischote, geputzt
500 ml	Starkbier
etwas	Rapsöl
etwas	Salz und Pfeffer



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 20 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 50 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Hilfsmittel:

DO

Methode:

Direkt / Indirekt

Zubereitung

1. Der Grill vorheizen für direkte und indirekte Hitze (180°) mit DO.
2. Der DO indirekt auf den Grill stellen und das Bier mit Lorbeerblatt und Chili hineingeben und erwärmen. In der Zwischenzeit die Gemüsescheiben leicht einölen und von beiden Seiten direkt angrillen. Herunternehmen, etwas abkühlen lassen und in Würfel (½ cm Kantenlänge)schneiden und in das Bier geben. Nun die Bratwurst von beiden Seiten direkt angrillen und anschließend auch in den DO geben. Den DO schließen und alles etwa 30 Minuten ziehen lassen.
3. Die Bratwurst herausnehmen und warm stellen. Die Biersauce noch etwas einreduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.