



Bratwürstel mit Bierzwiebeln

Wer es deftig mag, ist hier genau richtig ☐. Die Zwiebeln harmonieren perfekt mit dem Bier und das Biersalz verleiht ihnen eine herrlich rauchige Note!

Zutaten für 4 Personen

- 8 Bratwürste
- 3-4 große Gemüsezwiebeln
- 2-3 EL Rohrohrzucker
- 150 ml dunkles Bier
- 2-3 TL "Echt boarisches Biersalz"
- etwas "Pfeffer"
- 2 EL Butter oder neutrales Bratöl

Die Gemüsezwiebeln putzen und in ca. 0,5 cm dicke Ringe schneiden. In einem Topf oder einer Pfanne mit etwas Bratöl die Bratwürste knusprig braten und warm stellen.

Die Butter oder das Öl in den Topf geben und die Zwiebeln darin glasig andünsten, den Zucker darüber geben und kurz mitbraten. Mit dem Bier ablöschen und für ca. 15 Minuten

offen köcheln lassen. Mit unserem "Echt boarischen Biersalz" und etwas "Pfeffer" abschmecken. Mit den Bratwürsten anrichten.

Tipp: Dazu schmecken hervorragend Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree.