



Bierburger

Zutaten:

- 4 Roggenbrötchen
- 500 gr frische grobe Bratwürste / 500g grobes Brät
- 3 EL Dunkelbier
- 200 gr Krautsalat
- 100 gr BBQ Soße

Zubereitung:

- Von den Bratwürstchen die Pelle abziehen;
- Bratwurstmasse mit der Hälfte der BBQ Soße und dem Dunkelbier vermengen;
- Aus der Masse 4 flache Steaks formen;
- Auf dem heißen Grill am Rand etwa 10 Minuten grillen dabei einmal wenden;
- Die Brötchen halbieren und die Hälften einige Sekunden auf dem heißen Grill mitrösten;
- Die untere Hälfte mit einem Klecks BBQ Soße bestreichen dann die Steaks und anschließend den Krautsalat darauflegen;
- Mit der oberen Brötchenhälfte belegen.