

Bratwurstburger mit Bierzwiebeln & Mustard-Ketchup

Menge: 4 Burger

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: 🧑🍳 einfach

Zutaten:

4 Bratwurstschnecken (glutenfrei)

4 Burgerbrötchen (glutenfrei)

4 Salatblätter, gewaschen

1 Tomate, in Scheiben geschnitten

Für den Mustard-Ketchup:

2 TL Senf, scharf

1,5 EL grober Senf

2 EL Tomatenketchup

Für die Bierzwiebeln:

300 g Zwiebeln

1 EL Öl

50 ml Bier (glutenfrei)

Salz

Pfeffer, schwarz

eine gute Prise Pimentón de la Vera
(geräuchertes Paprikapulver)

1/2 Knoblauchzehe, gehackt

(alternativ 1/4 TL **Knoblauchpaste**)

2 TL Ahornsirup

1 Prise Rosenpaprika

1 Spritzer Essig

Zubereitung:

Für den Mustard-Ketchup alle Zutaten miteinander verrühren.

Für die Bierzwiebeln die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln ca. 10 Minuten goldgelb braten. Alles mit Salz, Knoblauch und Pimentón de la Vera würzen. Bier und Ahornsirup unterrühren. Die Bierzwiebeln etwas einkochen lassen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Ein Spritzer Essig und eine Prise Rosenpaprika dazugeben und gut durchrühren.

Die Bratwurstschnecken grillen oder in der Pfanne braten.

Für den Burger die Bürgerbrötchen halbieren und die Hälften mit dem Mustard-Ketchup bestreichen. Auf die unteren Hälften ein Salatblatt, ein bis zwei Scheiben Tomaten und 2 EL Bierzwiebeln geben. Auf die Bierzwiebeln die Bratwurstschnecke setzen und den Deckel aufsetzen.