

# Geschälte Bratwurst im Toast

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



## Zutaten

### Zutaten (für 4 Personen)

1	Stück	Bratwurst
	wenig	Salz, Pfeffer, Paprika
1	Stück	Rote Zwiebeln
	wenig	Salz, Zucker, Essig
	wenig	Rapsöl
1/2	Stück	Eisbergsalat
1	Stück	Tomate
6	Tranchen	Toast

## Zubereitung

Bratwurst mit einem Sparschäler abspalten und in Streifen schneiden. In eine Pfanne geben.

Mit wenig Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Rote Zwiebel in Streifen schneiden, mit wenig Essig durchkneten.

Eisbergsalat waschen und in feine Streifen schneiden. Tomate in Scheiben schneiden.

In eine Pfanne wenig Rapsöl geben und die Bratwurststreifen braten.

Toastbrotstreifen kurz tosten, dann die Bratwurststreifen darauf legen.

wenig

Mayonnaise/Ketchup

---

Tomatenscheiben darauf.

Bratwurststreifen. Mit Sauce beträufeln.

## Das passende Getränk

Ein Genuss für jeden Anlass ist das Bio Kropfenbier, eine einzigartige Spezialität in Bio Knospenerzeugung. Das Kropfenbier wird in der Berner Alpenregion unter optimaler Optik mit ihrer wunderschönen Berner Berglandschaft geerntet. Das Kropfenbier wird feinporigen Schaum gekrönt wird. Die Aromen von Honig, Karamell mit feiner Röstnote treten in den Vordergrund. Diese Eigenschaften, gepaart mit dem natürlichen Geschmack, versprechen einen vollmundigen Genuss. Das Kropfenbier schmeckt Gaumen mit einer leichten Honignote und ist zusätzlich mit einer fein eingebetteten Hopfenaroma ein alkoholfreier Trinkgenuss der Extra-Kategorie.



# SLOW BREWED BIO AMBER



ALKOHOLFREI  
SANS ALCOOL



*Cascade,  
Select*



