



## Genuss-Rezept

### Würst'l Burger vom Grill

#### Zutaten für 4 Personen:

16 Stk. Geflügel-Bratwürstchen "Würzige Zwerge"  
4 Burger Brötchen mit Sesamkruste  
3 mittelgroße Zwiebeln  
1 hellen Eichblattsalat  
6 große Tomaten  
1 kleines Glas Dänische Senfgurken in Scheiben  
3 EL Senf  
3 EL Mayonaise  
1 TL Currypulver  
Prise Cayennepfeffer



#### Zubereitung:

Die Burger-Brötchen aufschneiden und kurz im Backofen erwärmen.  
Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Tomaten waschen, den Strunk herausschneiden und in Scheiben schneiden. Den Salat waschen und trocken schleudern.

Den Senf zusammen mit der Mayonnaise und dem Currypulver, einer Prise Cayennepfeffer und wenig Saft von den dänischen Gurken zu einer Creme rühren. Die Würzigen Zwerge in einer Pfanne braten.

Die Burger Brötchen aufschneiden und die untere Hälfte mit der Senfcreme bestreichen. Eine Brötchenhälfte mit Salat, Würstchen, Tomaten, Gurkenscheiben und Zwiebelringen belegen.  
Die obere Burger Hälfte mit der Senfcreme bestreichen und auflegen.

**Pro Portion:** 1318 kcal, 0,4 g Eiweiß, 25,3 g Kohlenhydrate, 36 g Fett

**Fotohinweis:** Gutfried, bei Veröffentlichung wird höflich um ein Belegexemplar gebeten.