



Bánh Mì Sandwich

mit Bratwurst

Zutaten für 4 Personen:

4 Stück WOLF Fränkische Bratwurst
200 ml Weißwein- oder Reis-Essig
150 g Zucker + etwas zum Abschmecken
1/2 TL Salz
3 EL Fischsoße
250 g Möhren
200 g Rettich (eingelegter Rettich bevorzugt)
2 Knoblauchzehen
150 g Salat-Mayonnaise
Chiliflocken
1 EL Öl
1 Baguette
Koriander zum Bestreuen

Tipp:

Wer es noch ein Tick schärfer mag,
legt noch eingelegte Jalapeno drauf.

So wird's gemacht:

1. Essig, Zucker, Salz und Fischsoße in einen Topf geben, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Inzwischen Möhren und Rettich schälen und in ca. 7 cm lange Stücke schneiden. Diese Stücke in feine Scheiben hobeln oder schneiden, dann in dünne Streifen schneiden.

2. Möhren- und Rettichstreifen in eine Schüssel geben, mit der heißen Essig-Flüssigkeit übergießen und ca. 1 Stunde / idealerweise einen Tag durchziehen lassen.

3. Inzwischen Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden. Mayonnaise und Knoblauch verrühren. Mit Zucker und Chili abschmecken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Bratwürste darin unter Wenden ca. 8 Minuten anbraten.

4. Baguette in 4 Stücke schneiden und längs halbieren. Alle Brothälften auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C) 5 – 8 Minuten rösten.

5. Bratwürste der Länge nach durchschneiden. Alle Brothälften mit Chili-Mayonnaise bestreichen. Gemüse aus dem Sud nehmen und etwas abtropfen lassen. Jeweils 2 Wursthälften und eingelegtes Gemüse darauf verteilen.
Mit Koriander bestreuen und Brotdeckel daraufsetzen.

Guten Appetit!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben