



# Bratwurststulle

mit Original Nürnberger Rostbratwürste

## Zutaten für 4 Personen:

1 Packung (300 g) WOLF Original Nürnberger Rostbratwürste

300 g weiße Zwiebeln

3 EL Öl

1 TL gemahlener Kümmel

1 TL gemahlener Koriander

Salz

3 TL helle Senfsaat

200 ml Rinderbrühe

250 ml Malzbier

2 TL Majoran

200 g Kirschtomaten

175 g Frischkäse

4 TL mittelscharfer Senf

4 Scheiben Gewürzbrot (à ca. 100 g)

## So wird's gemacht:

1. Senfsaat, Kümmel, Koriander im Mörser grob zerstoßen, Majoran und etwas Salz untermischen.

2. Zwiebeln schälen und in ca. 5 mm dicke Ringe schneiden.

3. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten glasig dünsten.

4. Gewürze zu den Zwiebeln geben. Mit Brühe ablöschen und stark einkochen lassen. Malzbier dazugeben und ebenfalls stark einkochen lassen. Kirschtomaten zugeben und kurz erhitzen, bis sie leicht aufplatzen.

5. Frischkäse und Senf verrühren und die Brotscheiben damit bestreichen.

6. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und die Nürnberger rundum goldbraun braten.

7. Malzbier-Zwiebeln auf dem Brot verteilen und die Nürnberger darauflegen, auf Wunsch mit Meerrettich garnieren.

**Viel Spaß beim Nachkochen!**

**Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf [wolf-essgenuss.de/blog](http://wolf-essgenuss.de/blog)**

## Tipp:

Die Zwiebeln schmecken besonders gut, wenn sie kräftig einkochen und leicht karamellisieren – so bekommen sie ihr intensives Malzbier-Aroma.

*Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben*