



# Fränkische Bratwurst-Stulle

mit frischem Meerrettich und Bierzwiebeln

## Zutaten für 5 Brote:

- 1 Packung (300 g) WOLF Fränkische Bratwurst
- 5 Scheiben Bauernbrot
- 50 g Sahnemeerrettich
- 20 g frischer Meerrettich

## Für den Aufstrich:

- 100 g Frischkäse
- 2 EL mittelscharfer Senf

## Für die Bierzwiebeln:

- 3 rote Zwiebeln
- 150 ml Bier
- 2 EL Butter
- 2 EL brauner Zucker
- Salz & Pfeffer

## So wird's gemacht:

1. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Anschließend die Zwiebeln mit der Butter bei mittlerer Hitze anbraten. Nun die Zwiebeln mit dem Zucker karamellisieren und danach das Bier, Salz und Pfeffer hinzugeben. So lange kochen, bis das Bier sich fast komplett einreduziert hat.
2. In der Zwischenzeit die Fränkischen Bratwürste goldbraun braten.
3. Den Frischkäse mit dem Senf verrühren und die Brotscheiben damit bestreichen.
4. Nun die Bierzwiebeln auf das Brot geben, die Bratwürste darauf verteilen und mit Sahnemeerrettich garnieren und den frischen Meerrettich darüber raspeln.

**Guten Appetit!**

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