

In Th. König geschmorte „Beer Brats“

Beer Brats sind in Bier geschmorte Bratwürste, die in der Regel mit Paprika und Zwiebeln serviert werden. Die Caramelmalze aus dem Kellerbier schmeckt man hier richtig gut raus!

Vorbereitung: 15 Minuten

Kochzeit: 60 Minuten

Wartezeit: 5 Minuten

Zutaten für 5 Portionen

- 10 frische Bratwürste
- 10 Hot Dog Buns
- 3 Flaschen Th. König Zwickl (á 0,33 l)
- 3 grüne Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- Pfeffer
- Salz



Anleitung

Sobald der Grill auf ca. 220°C aufgeheizt ist, wird die Gusspfanne auf den Grillrost gestellt und aufgeheizt. Währenddessen die Paprika und die Zwiebeln in Streifen schneiden. Wenn die Pfanne heiß ist, die Bratwürste beidseitig kurz und scharf anbraten, sodass Röstaromen entstehen. Je nach Grill ggf. Pfanne vom Grill nehmen und Deflektorsteiner einlegen. Alternativ die Hitze leicht reduzieren, damit die Beer Brats bei indirekter Hitze geschmort werden. Die Pfanne kommt zurück auf den Grillrost und zwei Flaschen Kellerbier werden in die Pfanne gegossen. Die dritte Flasche ist für den Mann bzw. die Frau am Grill. Prost!

Paprika und Zwiebeln werden ebenfalls hinzugegeben, sowie eine Prise Salz und Pfeffer. Die Pfanne ist jetzt sehr voll, was aber nichts ausmacht, denn das Gemüse kocht während des Garvorganges noch deutlich ein. Nun wird der Deckel des Grills geschlossen, da die Beer Brats rund 45-60 Minuten bei 180°C indirekter Hitze vor sich hin köcheln sollen. Zwischendurch immer mal wieder umrühren.

Die Bier-Bratwürste sind fertig, sobald das Kellerbier nahezu komplett eingekocht ist und ein dickflüssiger Sud entstanden ist. Die Würste werden nun in Hot Dog Buns serviert und mit dem eingekochten Paprika-Zwiebel-Sud als Topping serviert. Wer möchte, gibt noch Chili-Ringe für etwas Schärfe on top.

Der eingekochte Paprika-Zwiebel-Sud ist Geschmack pur und auch die Bratwürste nehmen das Aroma unseres Kellerbieres richtig gut an. Th. König Zwickl sorgt für einen vollmundigen Geschmack und man schmeckt die Caramelmalze richtig gut raus.