

BEER BRATS MIT TH. KÖNIG

VORBEREITUNG 15 MINUTE | GRILLEN 60 MINUTEN



ZUTATEN

10 frische Bratwürste

10 Hot Dog Buns

3 Flaschen Th. König

3 grüne Paprika

2 rote Zwiebeln

Pfeffer

Salz

ZUBEREITUNG

1. Zubereitet haben wir das Rezept auf dem Kamado Joe Classic II Keramikgrill. Dieser wird zunächst auf etwa 220 °C direkte Hitze aufgeheizt. Wie üblich haben wir dafür die McBrikett Marabu Holzkohle verwendet, die für langanhaltende und gleichmäßige Hitze im Keramikgrill sorgt. Während der Grill aufheizt, werden die Paprika und die Zwiebeln in Streifen geschnitten. Sobald der Grill aufgeheizt ist, wird die Gusspfanne auf den Grillrost gestellt und aufgeheizt. Wenn die Pfanne heiß ist, werden die Bratwürste beidseitig kurz und scharf angebraten, sodass Röstaromen entstehen. Nun wird die Pfanne kurz vom Grill genommen und die Deflektorsteine eingelegt, da die Bier-Bratwürste bei indirekter Hitze geschmort werden. Die Pfanne kommt zurück auf den Grillrost.

2. 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 und die Beer Brats sollten rund 45-60 Minuten bei 180°C indirekter Hitze vor sich hinköcheln. Zwischendurch immer mal wieder umrühren.

3. 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.