

Deftiger Bratwurstsalat - vom Grillabend



Unser deftiger Wurstsalat aus den Bratwurstresten ist erfrischend, sättigend, und wird aus den Zutaten hergestellt, die man meist im Kühlschrank findet. Die Basis für den nachhaltigen Salat ist neben gebratenen Würstchen ein Eisbergsalat. Der ist wunderbar knackig, Dazu gibts weitere frische Zutaten wie Mais, Gewürzgurken, Paprika und ein Radieschen.

Zutaten für 4 Portionen Bratwurstsalat

200 g	Bratwurst (= ca. 2 Stück)
1	Maiskolben (Alternative: Mais aus der Dose)
1/2	Eisbergsalat
3	Radieschen
50 g	Gewürzgurken
1	rote Paprikaschote
1	Bund Schnittlauch

Dressing für Bratwurstsalat

6 EL	Rapsöl (oder Pflanzenöl Eurer Wahl)
2 EL	Weißweinessig
1-2 EL	süßer Senf
Salz, Pfeffer	

Zubereitung Bratwurstsalat

1. Bratwürste vom Vortag in kleine Stücke schneiden, Eisbergsalat in Streifen schneiden, Radieschen in dünne Scheiben schneiden oder hobeln, Gewürzgurken längst halbieren, Paprika würfeln, Schnittlauch klein hacken und alles zusammen mit dem Mais in eine Schüssel geben.
2. Aus Öl, Weißweinessig, Senf, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren. Das Dressing anschließend zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben und alles gut vermengen.
3. Am besten den Salat vor dem Anrichten noch etwa 30 Minuten ziehen lassen.



TIPPS rund um den Bratwurstsalat:

- Wer es noch frischer mag, kann auch einen **Maiskolben** auf dem **Grill** oder in einer **Pfanne** (in etwas Öl) anbraten.
- Wer will, kann statt Paprika und Radieschen für den Salat **auch Tomaten** und **frische Gurke** verwenden.
- Statt Bratwürste könnt Ihr auch mal **übriggebliebene Weißwürste** verwenden. Und dazu noch ein ganz besonderer Tipp für ein **knuspriges Topping: Laugenbrezeln** in dünne Scheiben schneiden. Butter zusammen mit 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen, Brezelscheiben darin goldbraun braten und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Diese dann auf den fertigen Weißwurstsalat verteilen.
- Wer seinen **Salat mit etwas mehr Wums** mag, kann auch etwas **Worcestersoße** verwenden.

Noch weitere Tipps zum Bratwurstgrillen:

- Beim Bratwurstgrillen ist Geduld gefragt. Wichtig ist eine nicht zu hohe Temperatur.
- Der Grill sollte nicht über 160°C heiß sein. Trockengetupft grillt Ihr die Bratwurst zunächst direkt über der Glut bzw. Gasflamme schön braun. Wenn sie angegrillt ist, legt Ihr sie in die kühlere Grillzone und lasst sie bei niedrigerer Hitze fertig ziehen.
- Dünne Würstchen rutschen gern durch den Rost. Damit nichts in die Glut hinabstürzt die Würstchen immer quer auf den Grillrost legen.