



Grillbosna mit Berner Würstel und Gurken-Zucchini-Salsa

Zubereitung

Wir fangen mit dem Krautsalat an, damit er genug Zeit zum Durchziehen hat. Zuerst wird das Kraut in feine Streifen geschnitten, mit Salz und Kümmel vermengt und für etwa 45-60 Minuten zur Seite gestellt.

Für die Salsa die Gurke und Zucchini schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Würfel mit Skyr, Dill, Zitronenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Röstzwiebel eine Zwiebel schälen, in Streifen schneiden und mit Mehl wälzen. In einer Pfanne die 5 EL Öl erhitzen und die Zwiebelstreifen knusprig heraus braten.

Für den Krautsalat die Speckwürfel in einer Pfanne knusprig anbraten. Nach den 45-60 Minuten, sollte das Kraut noch leicht bissfest sein. Für die Marinade Essig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer mischen und über den Salat geben. Zum Schluss noch die Speckwürfel untermischen.

Die Gourmetfein Berner Würstel am Grill von allen Seiten anbraten. Die Ciabatta Weckerl, kurz bevor die Würstel fertig sind, auch am Grill legen, damit sie warm und etwas knusprig werden.

Nun muss die Grill-Bosna nur noch zusammengestellt werden: Zuerst die Ciabatta aufschneiden und mit einem EL Mayonnaise bestreichen. Dann werden 2-3 EL Salsa, die Berner und die Röstzwiebel darauf gelegt und mit dem Deckel geschlossen. Den Krautsalat kann man als Beilage in einem kleinen Schälchen extra servieren.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen!

Foto: gourmetfein

Zutaten

4 Personen

- 4 Ciabatta Weckerl
- 4 Gourmetfein Berner Würstel
- 1 Gurke
- 1 Zucchini
- 200 g Skyr oder Sauerrahm
- etwas Dill
- 1 Schuss BONA Geschmacksöl
- Zitrone
- 4 EL Mayonnaise (zum Rezept von BONAFamilie)
- 2 Zwiebel
- 5 EL Mehl
- 5 EL BONA Pflanzenöl
- 1 kleiner Krautkopf (250-300 g)
- 75 Speck-Würfel
- 1 EL Salz
- 1/2 EL Kümmel
- 2-3 EL Essig
- 3 EL BONA Pflanzenöl
- 1 Prise Zucker
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken