

Bratwurst aus der Heißluft-Fritteuse

Für 4 Portionen

2 Salatgurken	Salz, Pfeffer	1 rote Zwiebel
4 EL Weißweinessig	4 EL Rapsöl	0,5 Bund Schnittlauch
4 Bratwürste (à 100 g)		

Gurken waschen und in dünne Scheiben hobeln. Mit 1 TL Salz bestreuen und 15 Minuten ziehen lassen.

Zwiebel schälen, fein würfeln, mit den Gurken vermengen. Essig mit Öl verschlagen, mit Salz, Pfeffer würzen, über die Gurken geben und vermengen. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden und über den Gurkensalat streuen.

Bratwürste mit einem scharfen Messer mehrmals quer einschneiden, in den Garkorb der Heißluft-Fritteuse geben und bei 180°C 13-15 Minuten garen. Mit dem Gurkensalat servieren.

NN am 02. Juni 2026