Bratwurstpfanne vom Grill

Zutaten für 3-4 Personen

	Grill mit zwei Zonen vorbereiten. Die indirekte Zone sollte ca. 160°C haben.
2 Flaschen Lager Bier (je 0,33)	in eine Grillpfanne gießen und zum Kochen bringen.
2 Zwiebeln	schälen, halbieren und in Streifen schneiden.
6 frische grobe Bratwürste	in das heiße Bier legen, 15 Minuten ziehen lassen, wenden und weitere 15 Minuten ziehen lassen. Dann die Bratwürste herausnehmen und über direkter Hitze 1-3 Minuten von jeder Seite goldbraun grillen. Inzwischen die Zwiebeln,
125 ml KC-Classic-BBQ-Sauce	hilfsweise eine sehr gute, gekaufte BBQ-Sauce
4 EL Dijon Senf	und
¼ TL Tabasco	in das Bier einrühren, die gut gebräunten Bratwürste einlegen, mit Soße bedecken und alles etwa 20 - 30 Minuten weitergaren, bis die Soße etwas eingedickt ist. Zwischendurch die Bratwürste wenden und wieder mit Soße bedecken. Die Soße evtl. mit
Salz, Paprika, Pfeffer, Zucker	abschmecken.
6 frische Brötchen	in der Mitte durchschneiden, mit etwas
Butter (evtl. Kräuter / Zwiebeln)	bestreichen und über direkter Hitze leicht anrösten. Die Bratwürste mit den Zwiebeln und der Soße in die Brötchen geben und servieren.

Das passt dazu: Bier, Radler

Fleisch: Schwein