

## **KRAKAUER IM BRÖTCHEN "DELUXE"**



**Angaben für 2-3 Personen**

### **Zutaten von golly's**

- [2x Sonntagskrakauer](#)
- [4 EL Rote Bete \(mit Meerrettich\)](#)
- [2 EL Senf Medium "Sarepska"](#)
- [2 EL Ketchup](#)
- [1 EL Butter](#)

### **Weitere Zutaten**

- 2 rustikale Brötchen
- 1 rote Zwiebel
- 4 Blätter Romana Salat

## **ZUBEREITUNG**

1. Sonntagskrakauer in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten.
2. Die Zwiebel schälen, in dünne Ringe schneiden und anbraten.

3. Blätter vom Salat zupfen und abwaschen.
4. Brötchen längs aufschneiden und auf der einen Seite mit Senf und auf der anderen Seite mit Ketchup bestreichen.
5. Jeweils mit 2 Salatblättern belegen.
6. Die Sonntagskrakauer längs hineinlegen.
7. Die rote Bete sowie die Zwiebel dazu geben