



Bijgerechten

Braadworsten gemarineerd in bier

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 braadworsten
1 ui (groot, in halve ringen)
33 centiliters wit bier
2 klontjes boter

Bereidingswijze

Doe de braadworsten in een braadslede, een gamel of een aluminium bakje. Voeg de ui en het bier toe en verspreid de boter in kleine stukjes over het geheel.

Zet de kookpot op het vuur of de BBQ en laat het geheel 15 minuten koken.

Haal de braadworsten uit de biermarinade, maar laat de marinade op het vuur staan. Leg de braadworsten op de grill gedurende 15-20 minuten en draai ze halverwege de baktijd om.

Serveer de gegrilde braadworsten met de sappige ui.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

