

# Bosna



## Zutaten für drei Personen:

3 Bratwürste  
3 größere Baguette-Brötchen  
oder Abschnitte, eventuell auch  
Seelen  
6 geh. EL rote Zwiebelwürfel  
5 EL Ketchup  
Paprikapulver  
Paprikapulver spanisch mit  
Rauchgeschmack  
Curry  
Petersilie (optional)  
Senf (zum Einstreichen der  
Brötchen)

1. Zwiebeln würfeln und in wenig Öl anschwitzen, mit etwas Zucker karamellisieren. Mit Ketchup, Paprikapulver und etwas Curry vermengen. Optional auch noch fein gehackte Petersilie untermengen.  
2. Würstchen in neutralem Öl bei mittlerer Temperatur geduldig auf allen Seiten grillen oder braten.  
3. Baguette-Brötchen aufschneiden und auf den Schnittseiten rösten. Mit Senf einstreichen, Würstchen einlegen und mit der Zwiebelmischung belegen.

4. Alternativ eine Currymayonnaise zubereiten und das ganze mit Röstzwiebeln belegen. Eventuell auch noch feine Streifen von der Essiggurke begeben.

## Hinweise:

Die Bosna ist ein in Österreich und in Deutschland im Raum Augsburg und Traunstein verbreitetes Gericht, das aus einer gewürzten Bratwurst besteht, die in einem aufgeschnittenen Weißbrot angeboten und mit Senf und Zwiebeln garniert wird. (Quelle: Wikipedia, Dezember 2019)

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, kleine Gerichte, Wurst, österreichisch

Stand 22.01.2021