



Weißwurst im Laugenstangerl

Zutaten (für vier Portionen)

4 Weißwürste
4 TK-Brezelrohlinge
1 EL Hagelsalz

je 100 g feine Blättchen von Rettich und Radieschen
1 Frühlingszwiebel
1 EL Schnittlauchröllchen
1 EL süßer Senf
3 EL Apfelsaft
3 EL Obstessig
3 EL Öl
150 g Feldsalat
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 30 Minuten)

Von den Weißwürsten die Haut abziehen, Brezelrohlinge auftauen lassen.

Brezel auseinander nehmen, den dicken Teigteil etwas ziehen bis er gleichmäßig stark ist. Diesen Teigstrang um die Wurst wickeln, auf ein Blech mit Backpapier legen, mit etwas Wasser einpinseln und mit etwas Hagelsalz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad goldgelb ausbacken.

Feine Blättchen von Rettich und Radieschen mit Schnittlauch- und Frühlingszwiebelröllchen vermengen. Süßen Senf mit Öl, Obstessig und Apfelsaft gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Gewaschenen Feldsalat und vorbereiteten Rettich und Radieschen mit der Marinade vermischen und in tiefem Teller anhäufen. Weißwurst-Stangerl daneben anlegen.

Nährwerte pro Portion

648 kcal - 46 g Fett - 22 g Eiweiß - 41 g Kohlenhydrate - 4 BE

Dieses Gericht ist eifrei.