

TIPP: Diese Häppchen können sowohl warm als auch kalt serviert werden.



Laugen-Häppchen mit Weisswurst und Senf

Für 10 Häppchen:

.....

2 Laugenstangen, Art. 5096

2 Weisswürste

Süsser Senf

Petersilie

.....

- 1 Zuerst die Laugenstangen jeweils in Scheiben schneiden und die Petersilie waschen.
- 2 Dann Wasser in einem grossem Topf zum Kochen bringen. Den Topf anschliessend wieder vom Herd nehmen. Sobald das Wasser aufhört zu sprudeln, die Weisswürste hineingeben. Die Würste mit geschlossenem Deckel noch etwa 10 Minuten ziehen lassen. Die fertigen Weisswürste pellen und anschliessend in Scheiben schneiden.
- 3 Nun jeweils eine Weisswurstscheibe auf eine Laugenscheibe legen, einen Teelöffel süssen Senf darauf geben und mit Petersilie garnieren.