

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



Laugen-Häppchen mit Weißwurst und Senf

Für 10 Häppchen:
.....

2 Laugenstangen, Art. 1672

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.