

Schwabengrillers Wurströllchen

schnell gemacht - schnell gegessen !



der Schwabengriller

Zutaten:

- Toastbrot (möglichst die großen Scheiben)
- gleiche Anzahl Bratwürste bzw. Feuerwürste
- halbe Packung Frischkäse
- ca. 2-3 Löffel Senf (ich bevorzuge die mittelscharfe Version)
- 1 Ei

so geht´s:

- Die Würstchen von allen Seiten schön angrillen
- Toastbrotsscheiben vom Rand befreien und mit einem Wellholz (Nudelholz) richtig flach ausrollen --> da muss man wirklich Kraft aufwenden!
- Den Frischkäse mit dem Senf verrühren und auf die ausgerollten Scheiben streichen
- Das gegrillte Würstchen drauf legen und aufrollen, dabei etwas mit Zug arbeiten das die Wurst richtig straff eingewickelt ist.
- Das Ei aufschlagen und in einer Schüssel verquirlen
- Die Röllchen durch das Ei ziehen, alternativ kann man es auch mit einem Pinsel bestreichen
- Die Röllchen bei mittlerer Hitze (ca. 200-220 °C) bis zur gewünschten Bräune grillen, dabei immer mal wieder drehen.

Tipp: wenn ihr die Röllchen nach dem Grillen noch kurz etwas abkühlen lasst, werden sie richtig knusprig

Aufschneiden und servieren!

Guten Appetit!