

Laugensandwich „Weißbierstängel“



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten für 10 Portionen:

- 10 Stück FF Laugenstange (Sandwich) (Art. 458)
- 300 g Crème Fraîche
- 50 g Kulmbacher Biermarinade (Art. 96476)
- 400 g Sauerkraut
- 100 g Baconstreifen
- 900 g Bratwürste
- 100 g geriebener Käse
- Majoran, gefriergetrocknet (Art. 96386)

Haltbarkeit:

Belegtes Sandwich ca. 2-4 Std.

Tipp:

Crème Fraîche-Biermarinade-Mischung kann für ca. 1 Wochenportion vorproduziert werden.

Geschmack:

Deftig, würzig. Schmeckt ideal zum Bier.

Zubereitung:

Die Laugenstange von oben einschneiden, aber nicht durchschneiden und mit der Mischung aus Biermarinade und Crème Fraîche beidseitig bestreichen.

Darauf das Sauerkraut und die knusprig ausgelassenen Baconstreifen verteilen.

Die Bratwürste kross anbraten, auskühlen lassen und auf das Sandwich legen.

Bei Bedarf mit Majoran und etwas Käse bestreuen und diesen ganz kurz im Ofen zerlaufen lassen.

Tipp:

Am leichtesten lassen sich die Laugenstangen in der Snackwelle (Art. 6888) im Ofen kurz erwärmen. Durch das kurze Zerlaufenlassen des Käses bekommt das Sandwich mehr Stabilität und Halt. Wer die Zeit und Möglichkeit hat, kann es lauwarm servieren.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH