

TIPP: Für eine besonders herzhafte Variante verwenden Sie Emmentaler oder Bergkäse.



Laugensandwich Weißbierstängel mit Bratwurst und Sauerkraut

Für 10 Sandwiches:
.....

10 Laugensangen, Art. 458
300 g Crème fraîche
50 g Kulmbacher Biermarinade,
Art. 96476
400 g Sauerkraut
100 g Baconstreifen
10 Bratwürste
100 g Käse, gerieben
Etwas Majoran

- 1** Laugensangen von oben einschneiden, Bacon und Bratwürste kross braten sowie zerkleinern, Biermarinade und Crème fraîche vermengen.
- 2** Die Laugensangen mit dem Aufstrich bestreichen, darauf den Bacon, das Sauerkraut und die Bratwürste verteilen.
- 3** Mit Majoran und Reibekäse bestreuen, dann im Ofen den Käse zerlaufen lassen.