LZ-Rheinland

Artikel vom 21.08.2024 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 17:36 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/bayerische-haeppchen

Bayerische Häppchen



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für circa 28 Häppchen):

3 Laugenstangen

3 Weißwürste

1 EL Öl

4 Eier

125 g Obatzter

¼ Bund Schnittlauch

5 EL Röstzwiebeln

6 EL süßer Senf.

Zubereitung:

Die Enden der Laugenstangen abschneiden, aus dem Rest 28 gleich dicke Scheiben schneiden. Die Weißwürste pellen und jeweils in vier bis fünf Scheiben schneiden. Diese in einer Pfanne mit dem Öl krossbraten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Eier hart kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Ringe schneiden. Nun auf die Hälfte der Laugenstücke etwas süßen Senf streichen, die Schnittlauchröllchen darüber streuen und mit einer Scheibe Weißwurst toppen. Auf die andere Hälfte der Laugenstücke Obatzter streichen, mit Ei belegen und einige Röstzwiebeln darüber streuen.

Kathrin Fries