



WÄ¼rstchen im Toastrock

Description

DafÄ¼r brauchst du:

5 Scheiben Toastbrot

5 Scheiben KÄ¼se

5 RindswÄ¼rstchen

1/2 TL Paprikapulver

1/2 TL Rosmarin

1/2 TL Knoblauchpulver

2 Eier

PflanzenÄ¼l zum Braten

default watermark

So geht es:

3.1 Schneide von allen Toastscheiben die RÄ¼nder ab.

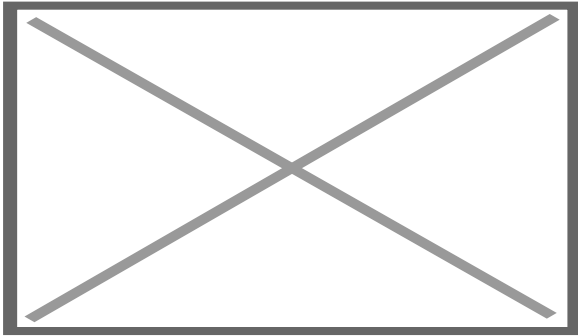
3.2 Vermische die RÄ¼nder nun mit den GewÄ¼rzen und zerhacke das Ganze zu kleinen KrÄ¼meln. FÄ¼lle die wÄ¼rzigen ToastkrÄ¼mel dann in eine Schale. Verquirlle die Eier und fÄ¼lle auch diese in eine Schale.

Tipp: Trockne die ToastrÄ¼nder vorher ein paar Minuten im Ofen, das macht die WÄ¼rstchen im Toast-Rock am Ende noch knuspriger.

3.3 PlÄ¼tte die Toastbrotsscheiben mit einem Nudelholz. Belege sie dann mit je einer Scheibe KÄ¼se und einem RindswÄ¼rstchen. Streiche den Rand der Toastscheiben mit etwas Wasser ein und rolle sie dann zusammen.

3.4 Ziehe das WÄ¼rstchen im Toast-Rock nun erst durch die verquirlten Eier und dann durch die ToastkrÄ¼mel. Brate sie dann in Ä¼l von allen Seiten an; dazu schmeckt Ketchup.

Quelle: leckerschmecker.me



Category

- 1. Fleisch

Date Created

September 11, 2021

Author

jeanny

default watermark