



Laugen Bratwurst Spieße

Laugen Bratwurst Spieße

4 Bratwürste

4 tiefgekühlte Laugenstangen

100 g geriebener Käse

1 Esslöffel Maitre Marcel Grobkörniger Senf

Holzspieße

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Zum Servieren:

Maitre Marcel Grobkörniger Senf

Maitre Marcel Honig-Senf

Laugen Bratwurst Spieße

1.

TK-Laugenstangen leicht antauen lassen (ca. 10–15 min. bei Zimmertemperatur). In ca. 2–3 cm große Stücke schneiden.

Bratwürste in ähnlich große Stücke schneiden.

Abwechselnd Laugenstück – Bratwurst – Laugenstück – usw. auf die Spieße stecken.

Spieße in den Air Fryer Korb legen (nicht übereinander!)
Ca. 8–10 min. bei 180°C backen, bis die Laugenstücke
knusprig und die Wurst durch ist. Gegen Ende der Garzeit
(nach ca. 6 min.) die Spieße mit geriebenem Käse
bestreuen und weitere 2–3 min. backen, bis der Käse
geschmolzen und goldbraun ist. Spieße mit etwas
grobkörnigem Senf bestreichen.

Mit weiterem grobkörnigem Senf und/oder Honig Senf
servieren.