Weißwurstfrühstück auf bayrische Art

Zutaten für 4 Portionen

- 12 Weißwürste
- 8 Stück Brezeln
- süßer Senf
- 4 Flaschen bayerisches Weizenbier (mit oder ohne Alkohol, aber immer nur für Erwachsene)

Passende Beilagen:

- Radieschen
- Obazda
- Butter
- Rettich (in dünnen Scheiben)

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Bring einen Topf mit Wasser, Salz und Petersilie zum Kochen. Nimm ihn von der Herdplatte und gib die Weißwürste in das Wasser. Decke den Topf mit einem Deckel ab, sodass die Würste darin warm werden. Sie dürfen nicht kochen!
2. Backe die Brezeln auf oder fülle Brezn vom Bäcker in eine schöne Schale. Fülle den süßen Senf in ein Schälchen.
3. Fülle die Weißwürste samt Kochwasser in eine Weißwurst-Terrine.
4. Stelle zum Servieren alles mitten auf den Tisch, sodass sich jeder selbst bedienen kann.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.