

Weißwurst-Sandwich mit eingelegtem Gemüse und süßem Senf

Exerae venis consedi si sinvend igentem liquibus asit utae. Ut dolorem fugit, cones adit autescides nulpa captur, odis cusam, omniminis accabor molore non nusant ut res doluptatur?

🕒 ca. 35 Minuten III einfach



Bild: BVE0 / Ariane Bille

Zubereitung

Als erstes die Einmachgläser, Deckel und Gummiringe gründlich spülen und bereitstellen. Das Gemüse ggf. schälen und in möglichst feine Scheiben schneiden oder hobeln. Auf die vorbereiteten Gläser aufteilen. Pfeffer- und Senfkörner dazugeben.

Anschließend Weißweinessig, Wasser, Zucker und Salz aufkochen und köcheln lassen, bis Zucker und Salz sich aufgelöst haben. In die Gläser mit dem Gemüse gießen und sofort die Deckel schließen.

Das eingelegte Gemüse braucht nur so lange ziehen, bis es komplett abgekühlt ist und kann dann schon gegessen werden. Unangebrochene Gläser halten sich problemlos mehrere Monate, wenn sauber gearbeitet wurde.

Für die Weißwürste einen Topf mit Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Hitze danach reduzieren, sodass es nicht mehr sprudelt. Die Weißwürste hineingeben und für etwa 10 Minuten ziehen lassen. Die Würste anschließend der Länge nach anschneiden und die Haut abziehen. In die aufgeschnittenen Laugenbrötchen geben und mit Süßem Senf sowie dem eingelegten Gemüse servieren. (Die Konstruktion ist übrigens stabiler, wenn man die Würstchen der Länge nach halbiert.)

Zutaten für 2 Portionen

Für 1 Glas mit 280 ml

Fassungsvermögen:

- 100 g Radieschen oder Salatgurke oder rote Zwiebeln (oder eine Mischung)
- 75 ml Weißweinessig
- 75 ml Wasser
- 20 g Zucker
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Pfefferkörner
- 1/2 TL Senfkörner

Außerdem:

- 2 Laugenbrötchen
- 4 Weißwürste
- Süßer Senf

Weißwurst-Sandwich mit eingelegtem Gemüse und süßem Senf



© BVEO / Zutaten



© BVEO / Eingelegtes Gemüse



© BVEO / Fertiges Sandwich

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse

c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin

Tel.: 030 – 28 49 78 - 0

presse@deutsches-obst-und-gemuese.de

www.deutsches-obst-und-gemuese.de