

Zutaten

- 2 Weißwürste
- Schnittlauch
- Süßer Senf

Vorspeise, Saucen Dips Marinaden Gewürze

Marinierte Weißwurst

Entdecken Sie unser Rezept für marinierte Weißwurst mit Schnittlauch und süßem Senf. Jetzt ausprobieren und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Wasser aufkochen, 2 Weißwüste hineingeben und Hitze sofort reduzieren. Ca. 10 Minuten ziehen lassen. Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Weißwurst pellen, mittig halbieren, der Länge nach in dünne Scheiben schneiden und diese in Streifen. Mit dem süßen Senf und Schnittlauch marinieren und als Einlage in die Suppe geben.