

## FRÄNKISCHE TAPAS



### Fränkische Batscherla

#### **Zutaten:**

4 Laabla (Brötchen mit glatter Oberfläche)

4 fränkische Bratwürste

#### **Zubereitung:**

Bratwurstbrät mit Messerrücken ausstreifen.

Aus dem Bratwurstbrät ein rundes Fleischkühle formen.

Fleischkühle in der Pfanne rausbraten.

Eventuell mit weiteren Zutaten nach Belieben verfeinern.

#### **Tipp für eine Meerrettich-Soße.**

Sauerrahm mit einem Löffel frisch geriebenen Meerrettich oder Meerrettich aus dem Glas verrühren.