

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.