



Frittierte Kabiswurst-Häppchen

Zutaten



4-5 Personen

- 1 Saucisse aux choux vaudoise IGP
- 400g Milder Gruyère AOP
- 2 Eier
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Mehl
- 1 EL Kirschwasser
- 1 EL Weisswein

Rezept

- 1 Saucisse aux choux vaudoise IGP enthäuten.
- 2 Milden Gruyère AOP reiben.
- 3 Alle Zutaten vermengen.
- 4 Würzen.
- 5 Masse auf Baguette-Scheiben streichen.
- 6 In 180°C heissem Öl frittieren

Die Tipps des Profis:



Lassen Sie die Wurst oder Kabiswurst einige Minuten auf dem Schneidebrett abkühlen, bevor Sie sie in Scheiben schneiden.



Stechen Sie die Wursthülle auf der Unterseite mit der Messerspitze auf, um den Druck abzulassen, bevor Sie die erste Scheibe abschneiden.



Lassen Sie Wurstwaren, die kalt verzehrt werden sollen, am besten im Kochwasser abkühlen.

