

Weißwurst-Spieße mit Laugenstange, Senf-Dip

Für 4 Personen:

Für die Spieße:

2 kleine Zucchini á 180 g 2 Laugenstangen 4 Weißwürste, gebrüht
2 EL Pflanzenöl

Für den Dip:

1 Schalotte 200 g Doppelrahmfrischkäse 2 TL süßer Senf
Salz Pfeffer

Außerdem:

Holz-Schaschlikspieße

Die Schaschlik-Holzspieße in kaltem Wasser einweichen.

Zucchini waschen, die Enden abschneiden und Zucchini in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Laugenstange längs halbieren, dann quer in 1 cm breite Stücke schneiden.

Die Weißwürste längs einritzen, pellen und in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden.

Die Spieße aus dem Wasser nehmen und abwechselnd Wurst-, Laugen- und Zucchinischeiben aufspießen.

Für den Dip die Schalotte schälen und sehr fein schneiden.

Frischkäse und Senf glatt rühren. Schalotte untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Grillpfanne (oder normale Pfanne) erhitzen, die Grillspieße mit dem Öl bepinseln und in der Pfanne von allen Seiten goldbraun anbraten.

Die Spieße auf Teller geben und den Dip dazu servieren.

Rainer Klutsch am 07. September 2023