

Halberstädter Bockwurst-Eierkuchen



Zutaten für 4 Personen

5 Halberstädter Bockwürste
4 Eier
2/3 Liter Vollmilch
300 g Weizenmehl
2 EL Öl
Salz
Pfeffer

Zum Verfeinern:
Glatte Petersilie oder Schnittlauch und eine Prise Muskatnuss

Zubereitung

Mehl in eine Rührschüssel geben, Eier und Milch hinzufügen und verrühren. Gewürze (Salz, Pfeffer ggf. Muskatnuss und Petersilie) nach eigenem Geschmack hinzugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Der Teig darf weder zu fest noch zu flüssig sein – ggf. Milch oder Mehl hinzugeben, um die richtige Konsistenz zu erreichen. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und ca. 30 Min. ruhen lassen. Die Halberstädter Bockwurst in Scheiben schneiden. Anschließend das Öl in der Pfanne erhitzen. Wurstscheiben im Teig baden und in der Pfanne beidseitig backen. Tipp: Mehlen Sie die Wurstscheiben vor dem Teigbad kurz ein, damit der Teig besser haftet.

Bitte beachten Sie bei der Zubereitung, dass sich die im Rezept angegebenen Mengen und Garzeiten auf die Original-Menge von 4 Portionen beziehen und ggf. entsprechend angepasst werden müssen.

Halberstädter wünscht Ihnen guten Appetit!



Für unsere Halberstädter Produkte verwenden wir ausschließlich bestes Fleisch und beste Zutaten. Das patentierte Kaminrauchverfahren über Buchenholz gibt den Halberstädter Würsten den unverwechselbar rauchig-kraftigen Geschmack. Qualität zahlt sich aus: Die DLG prämiert die Halberstädter Produkte seit 1913 mit Gold und verleiht regelmäßig den Preis der Besten.

