

## Beispielartikel zu Verwendungsmöglichkeiten für „left-over“ Wiener Würstchen

### **Immer diese Wiener!**

Der Kindergeburtstag war ein voller Erfolg. Die Küche ist kein Schlachtfeld mehr. Aber wohin mit den übrig gebliebenen Wiener Würstchen? Wir haben uns auf die Suche nach Rezepten gemacht - damit Resteverwertung Spaß macht und schmeckt.

### Würstchen im Schlafrock, der Klassiker schlechthin!

Die Kombination von Würstchen und Blätterteig ist nicht nur geschmacklich ein Volltreffer, hier isst das Auge mit! Knuspriger, goldgelber Teig mit würzigem Inhalt im praktischen Fingerfood-Format – ein Volltreffer, der immer gelingt und so einfach ist:

- Blätterteig aus dem Kühlregal aufrollen, in 8 Quadrate schneiden
- Mit je einem halben Wiener Würstchen – und je nach Gusto einer Scheibe Käse – belegen
- Teig aufrollen, mit verquirltem Ei bestreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen
- Im vorgeheizten Backrohr (200 Grad) 25 Minuten backen

### Wenn das Wiener zum Berner wird – Berner Würstchen!

Inspiziert von der Möglichkeit, dem Würstchen eine Scheibe Käse in den Schlafrock zu legen, kommen wir zum nächsten Klassiker: dem Berner Würstchen. Hier müssen wir zwar den Gedanken an Cholesterin sachte beiseiteschieben, werden dafür aber mit dem unvergleichlichen Geschmack von gebratenem Speck und geschmolzenem Käse belohnt:

- Würstchen der Länge nach einschneiden (nicht durchschneiden!)
- Käse, am besten Emmentaler, in 1 cm breite Streifen schneiden und in die Würstchen legen.
- Mit Bauchspeckscheiben eng umwickeln
- In der Pfanne von beiden Seiten braun und knusprig braten

Mit Pommes, Gemüse oder Salat lässt sich auch eine Hauptmahlzeit zaubern, die jedem schmeckt!

### Hot dog hash – wenn's mal amerikanisch sein darf!

Die USA sind bekanntermaßen eine Nation, die das Grillen zelebriert und nahezu jede Gelegenheit für ein BBQ nutzt. Die übrig gebliebenen hot dog-Würstchen kommen dann gerne auch mal in's herzhaftes – und für europäische Gaumen vielleicht gewöhnungsbedürftige – pikante Frühstück. Die sogenannten „hash browns“ (amerikanische Kartoffelpuffer) werden wie folgt verfeinert:

- Geraspelte Kartoffeln und eine würfelig geschnittene Zwiebel 10 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten
- In Scheiben geschnittene Würstchen hinzufügen und erwärmen
- Mit geriebenem Käse bestreuen und mit Salsa, Sour Cream und einem Spiegelei obendrauf servieren

Auch beim hot dog hash verkneifen wir uns lästige Gedanken über allfällige Kalorien, denn ein so herzhaftes Frühstück gibt jedenfalls Energie für den ganzen Tag.

### Wiener goes Ungarn – das Würstchengulasch

Viele Mythen ranken sich um das ungarische Gulyas, das ja eigentlich eine Suppe ist. Wenn man statt des Rindfleisches aber Wiener Würstchen und zusätzliche Kartoffeln beifügt, erhält man eine

## Beispielartikel zu Verwendungsmöglichkeiten für „left-over“ Wiener Würstchen

Mahlzeit, die auch schon den Kleinen ausgezeichnet schmeckt. Eine raffinierte Gelegenheit, den Nachwuchs an den Geschmack von feurigem Paprika zu gewöhnen:

- Eine Zwiebel fein hacken, drei Kartoffeln schälen und klein würfeln. 2 Paar Würstchen in Scheiben schneiden
- 3 Esslöffel Öl erhitzen und die Kartoffeln und Zwiebel kurz anbraten
- 2 Esslöffel Tomatenmark einrühren und kurz mitbraten. Majoran und Paprikapulver unterrühren und mit einem Schuß Essig und 250 ml Suppe ablöschen. 10 Minuten köcheln lassen
- Wurstscheiben hinzufügen und erneut 10 Minuten ziehen lassen
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken

### Da haben wir den Nudel-Würstchen-Salat!

Auch eine kalte Variation darf nicht fehlen, denn wer will an heißen Sommertagen schon länger als nötig in der Küche stehen. Wiener Würstchen geben jedem Nudelsalat noch etwas mehr Pepp. Schmeckt ausgezeichnet und hat auch Platz in jedem Picknickkorb.

- Joghurt, Mayonnaise, Senf, Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Zitronensaft zu einem Dressing verrühren
- Spiralnudeln und Wiener Würstchen, in Scheiben geschnitten, sowie würfelig geschnittenes Gemüse, Mais, Erbsen oder Essiggürkchen, nach Belieben untermischen und durchziehen lassen
- Tipp: mit frischen Kräutern garnieren und servieren

Es gibt unzählige Möglichkeiten, mit Wiener Würstchen kleine und auch große kulinarische Köstlichkeiten zu zaubern. Der Fantasie und Kreativität sind nahezu keine Grenzen gesetzt.

Probier es aus! Und wenn Du ein Rezept hast, das die Welt kennenlernen sollte, so freuen wir uns auf Deinen Kommentar!