

Maurerforelle

2 Knackwürste (original Schwein, oder Pute)

2 mittlere Zwiebel (rot oder weiß)

Estragon Senf

Paprikapulver edelsüß

Die Knackwurst wird enthäutet und der Länge nach durchgeschnitten.

Zwiebel in dünne Ringe schneiden, auf eine Wursthälfte auflegen und mit Paprikapulver bestreuen. Mit Senf garnieren und die zweite Wursthälfte wieder so darauflegen, dass die Enden parallel zueinander stehen.

Dazu passt frisches Gebäck, am besten die ehemalige Beamtenforelle - das Salzstangerl.

Rezept von Claus Spechtl

Veröffentlicht von Horst Hausleitner

www.horsthausleitner.com/blog

11.02.2021