PORTIONEN	ZEIT GESAMT	LEVEL
6-10	45 min	easy

Rezept

WIENER LOCKEN

Natürlich kann man Wiener Würstchen (oder Frankfurter für die Wiener) einfach so essen, oder man kann sie einfach komplett in den Schlafrock packen, aber mir macht es gerade viel Spass, Essen ein wenig anders vorzubereiten.
Dazu gehören diese kleinen Kameraden hier, die ich spontan Wiener Locken genannt habe. Du kennst ggfs. die Schillerlocke – das ist allerdings geräucherter Fisch. Hier sind es ganz harmlose Würstchen. Zusammen mit dem Teig für das Fathead Panino machen die Spieße eine tolle Figur beim Brunch, oder als Happen zusammen mit Salat. Wenn Du auch Spass daran hast, freut es mich und es kann sofort losgehen.

ZUTATEN

Als Teig für die Locken verwende den Panino-Teig.

- 6-10 Wiener oder frankfurter Würstchen
- Salat als Beilage (hier z.B. Chinakohl)

Nicht einfach nur ein Wiener-Würstchen!

BALLONBROETCHEN

SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Spieße die Würstchen der Länge nach jeweils mit einem Schaschlikspieß auf. Stelle dabei sicher, dass sich der Spieß möglichst mittig in der jeweiligen Wurst befindet.

SCHRITT 2

Schneide nun mit einem Messer spiralförmig die Würstchen auf. Achte dabei darauf, dass immer am Schaschlikstab Ende ist und er Dir als Begrenzung dient, so dass Du die Wurst nicht komplett durchschneiden kannst.

SCHRITT 3

Das Schneiden erfordert ein kleines bisschen Geschick und ein handliches Messer. Wenn Du es dann geschafft hast, lege die vorbereiteten Spieße zur Seite.
Rolle den Panino-Teig länglich aus und schneide mit dem Messer oder einem Pizzaroller ca. 2-3 cm breite Streifen in Längsrichtung.

SCHRITT 4

Lege jeden der Streifen der Länge nach zusammen und rolle sie zu einer schmalen Wurst.
Nimm' Dir einen Wurstspieß und ziehe die Wurst etwas am Spieß entang auseinander, so dass der Schnitt so viel Luft hat, dass die Teigwurst dazwischen passt. Lege nun die Teigwurst entlang des Spiralschnittes in die Wurst. Sollte Deine Teigwurst zu kurz sein oder abreißen, macht das gar nichts und Du kannst sie einfach wieder ankleben. Diese Arbeit macht sich am besten zu zweit. Einer hält und/oder dreht den Spieß, der andere fädelt den Teig in die Schnittlücke.

SCHRITT 5

Heize den Ofen auf ca. 180 Grad Ober-/Unterhitze vor.
Nach Erreichen der Temperatur lege die vorbereiteten Wiener Locken auf ein mit Backpapier oder Dauerbackfolie ausgelegtes Backgitter und gib' es für ca. 10 min in den Ofen.

SCHRITT 6

Wenn Du siehst, dass die Oberseite schon goldbraun ist, drehe diese einmal um, so dass dann auch die neue Oberseite braun werden kann.
Nach ca. 15 min sind die Würstchen gar und die Teiglocken rundherum goldbraun.