

PORTIONEN

2

ZEIT GESAMT

30 min

LEVEL

easy

Rezept

EI IM WURSTKRÄNZCHEN

Ja, ich habe für diese Version unseres sonntäglichen Frühstücks mal wieder ein wenig bei [Cookist](#) gestöbert und mich direkt in diese Eierspeise verliebt. So ein Wurstkränzchen mit Ei sieht zum Anbeißen aus, oder was meinst Du? Es passt super auf ein frisch gebackenes [Brot oder Brötchen](#). Wer will, kann es nur mit dem Eigelb machen und auch beidseitig anbraten. Damit wird es zu einem hübschen Snack für zwischendurch oder aber auch als Partysnack, den man gut kalt essen kann. Da ich aber so spontan kein Eiweiß gebrauchen konnte, um z.B. Kokosmakronen zu backen, habe ich das komplette Ei pro Wurstkränzchen verwendet. Klar, dass dabei das Eiweiß aus dem Kranz heraus gelaufen ist, was mich aber überhaupt nicht stört. Wenn Du Lust auf diese Ei-Variation hast, dann kann es sofort losgehen.

ZUTATEN

Je nach Anzahl der Portionen multiplizieren:

- 1 Ei (bei mir immer Größe L)
- 1 Wiener Würstchen
- frisch geriebenen Käse (hier Gouda)
- Salz, Pfeffer, Chili
- Butterschmalz



*Ein Sonntag ohne Ei?
Undenkbar!*



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Topf mit Wasser aufstellen und Wasser zum Kochen bringen. Währenddessen Wiener Würstchen zwischen 2 Schaschlikspießen oder chin. Esstäbchen der Länge nach platzieren und quer dazu jeweils bis zur Tiefe der Stäbchen im Abstand von 3-5 mm einschneiden. Danach der Länge nach halbieren, die beiden Hälften im Kreis mit einem Stück Zahnstocher zu einem Kranz zusammen stecken.

SCHRITT 2

Die Wurstkränzchen im köchelnden Wasser für 2-3 min garen. Damit nimmt das Würsten jeweils die Kreisform gut an.

SCHRITT 3

Jetzt die Kränzchen trocken tupfen und in eine mit Butterschmalz angewärmte Pfanne setzen. Das Eigelb in die Mitte des Kranzes geben und das Eiweiß außen herum laufen lassen. Oder aber die Eier vorab trennen und dann erst die Eigelbe in die Kränzchen füllen und danach das komplette Eiweiß außen herum geben.

SCHRITT 4

Optional kann nun noch Käse auf dem Eiweiß verteilt werden.

SCHRITT 5

Um das Eigelb garen zu lassen, den Pfannendeckel auf die Pfanne geben – allerdings nicht komplett schließen, da sonst das Eigelb blind wird.

SCHRITT 6

Ist Eiweiß und Eigelb nach Geschmack gebraten, kann das oder die Wurstkränzchen aus der Pfanne gelöst und einzeln oder zusammen z.B. auf ein mit Butter belegtes Brot oder Brötchen gegeben und serviert werden. Guten Appetit!