

Gegrillte Crêpe-Rollen mit Kartoffeln und Merguezwürstchen



Merguezwürstchen bereichern das Grillsortiment

Die **Merguez** ist eine scharf gewürzte Bratwurst. Ursprünglich wurden diese aus Lammfleisch zubereitet. Mittlerweile gibt es sie aus Lamm- und Rindfleisch. Kreuzkümmel, Harissa, Paprika und Knoblauch sind typische Gewürze.

In Freiburg und Umgebung gibt es diese Spezialität schon lange. Im Norden von Baden-Württemberg ist die Merguez seit letztem Jahr deutlich mehr anzutreffen. Sie ist quasi auf dem Vormarsch und erobert den Norden.

Der Favourite bei Gästen

Auch bei meinen Einsätzen im Frontcooking wird die Merguez momentan den anderen Grillwürsten vorgezogen. Ein heißer Tipp für die bevorstehende Fußball WM-Grillsaison. Also, höchste Zeit für ein exklusives Rezept. Wie wäre es mit einem Würstchen im Schlafrock modern interpretiert? Eine **gegrillte Crêpe-Rolle mit**

Kartoffeln und Merguezwürstchen?

Hier die Rezeptur:

Zutaten

Für ca. 4 – 6 Rollen:

- 200 ml Milch
- 2 Eier
- 80 g Mehl (Typ 405)
- 1 EL Öl
- Butterschmalz zum Ausbacken
- 400 g Kartoffeln, mehlig kochend oder vorwiegend festkochend
- 4 Merguezwürstchen oder Debreziner
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 1 Frühlingszwiebel oder Schnittlauch

Zubereitung

Für die Flädle zunächst 200 ml Milch, 2 Eier, 80 g Mehl, etwas Salz und 1 EL Öl in einer Schüssel miteinander verrühren. Den Teig 10 Minuten quellen lassen. Anschließend eine Pfanne mit wenig Öl bepinseln, erhitzen und nacheinander die Flädle bei mittlerer Hitze dünn ausbacken. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

Kartoffeln in Wasser weich kochen und abgießen. Noch heiß schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Durchgedrückte Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Merguezwürstchen in der Pfanne braten. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Zum Fertigstellen die Pfannkuchen ausbreiten. Die zerdrückten Kartoffeln auf die Pfannkuchen verteilen. Mit Frühlingszwiebeln bestreuen. In die Mitte ein Würstchen legen, seitlich einschlagen und den Pfannkuchen stramm aufrollen.

Vor dem Servieren auf dem Grill oder in einer Grillpfanne von allen Seiten anbraten. Einmal quer durchschneiden und servieren.

Tipp: Wer kein Fleisch möchte, ersetzt die Einlage durch gekochte Gemüsestreifen oder Schafskäse.

