

Gegrillte Merguez Laugenstange mit Curry-Senf-Sauce



Schnell gemacht ...

Zu unserer heutigen Grillidee braucht es nur wenige Zutaten. Auch dieses Rezept ist aus der Not entstanden, da uns Gäste am Sonntag spontan besucht hatten und wir gschwind etwas aus den Zutaten zaubern wollten. Vom Freitag waren noch Laugenstangen übrig und ich hatte noch rohe, pikante Merguezwürstchen im Kühlschrank. Allerdings zu wenig für 4 Personen. Warum nicht also eine Kombination aus Laugenstangen und Merguezaufstrich und dazu ein pikanter Dip?

Die Merguezfüllung konnte ich einfach aus der Pelle wickeln. Die ließ sich wunderbar mit kleinen Schalotten mischen, auf die Laugenstangen streichen und goldgelb grillen. Dazu ein Dip aus grobem Senf, normalen Senf,

etwas Honig und Curry.

Und flupps war ein herrlicher Snack gerichtet, der wunderbar zu Streuobst Cider schmeckte.

Weil es so gut ankam, hier die Rezeptur für „**Gegrillte Merguez Laugenstange mit Curry-Senf-Sauce**“:

Zutaten

- 4 Laugenstangen
- 8 Merguez Würstchen (mit rohem Brät, d.h. nicht gegart)
- 2 Schalotten
- 4 EL Senf, grob
- 2 EL Senf, mittelscharf
- 1 TL Honig
- 1 EL Currypulver

Zubereitung

Merguezwürstchen längs aufschneiden, die Pelle (Haut der Wurst) entfernen und das Brät in eine Schüssel geben.

Die Schalotten schälen, fein würfeln und in die Wurstmasse kneten.

Nun die Laugenstangen längs halbieren und die Wurstmasse auf die Stangenhälften streichen.

Die bestrichenen Laugenstangen mit der Fleischseite nach unten auf den Grill legen und goldbraun rösten. Einmal umdrehen und die Brotseite kurz knusprig grillen.

Aus dem Senf, Honig und Curry einen Dip mischen und mit den Merguezstangen servieren.

Tipp: Ein frischer Salat schmeckt prima dazu.