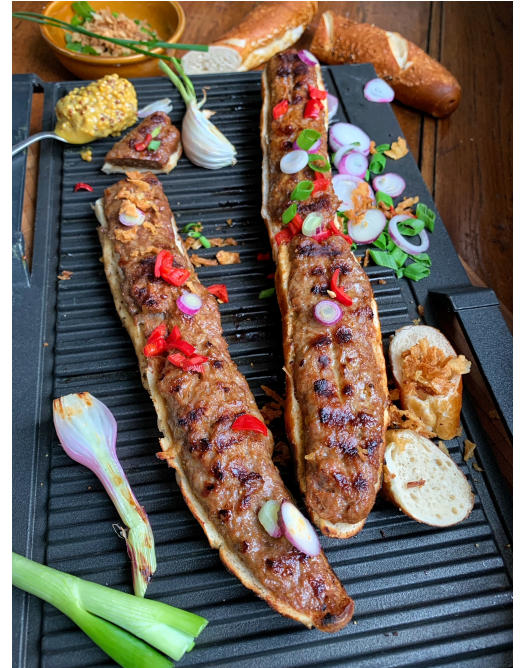


Gegrillte Merguez Laugenstange mit Curry-Senf-Sauce



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.