



**- IN AKTION -**

# Hankes versteckte Käsewurst

Würstchen „weggezaubert“ ...

**Hokuspokus – Verschwindikus! Heute präsentieren wir Ihnen ein „zauberhaftes“ Rezept aus der Oldenburger Filiale.**

**Zutaten:**

- 1 kg Schweinelachs
- Kräuterbutter nach Bedarf
- 4–6 Blätter Wirsing, blanchiert
- 2 St. Käsebratwürste, gebraten
- 300 g Thüringer Mett ohne Zwiebeln
- frische Petersilie

**Zubereitung:**

Den Schweinelachs an der Längsseite so weit einschneiden, dass beim Aufklappen eine gleichmäßige Fläche entsteht. Den aufgeklappten Schweinelachs je nach Geschmack mit Kräuterbutter bestreichen und mit den

blanchierten Wirsingblättern belegen.

Die Petersilie grob zerkleinern, mit dem Mett vermengen und auf dem Wirsing verteilen. Dabei an einer Längsseite ca. 1–2 cm vom Rand frei lassen. Von der gebratenen Käsebratwurst den Darm entfernen und mittig auf dem Mett platzieren. Den Braten von der mit Mett bestrichenen Längsseite vorsichtig aufrollen, mit Kochgarn fest umwickeln und mit Salz, Pfeffer und z. B. Paprika würzen. In einem vorgeheizten Ofen bei 140–160 °C ca. 1 Std. backen.

Dazu empfehlen wir einen grünen Salat und frisches Baguette.

***Bewusst mit Lust genießen –  
Viele Grüße das Hanke KreativTeam***

