

# Wurstspießchen



## Zutaten für 12-16 Stück:

- 2-3 Regensburger
- 4-6 Radieschen
- 2 Essiggurken
- 3 Scheiben Emmentaler
- 6 kleine Tomaten (möglichst etwas größer als Kirschtomaten)
- 2-3 Brezenstangen

## Marinade:

- 1 Msp Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL scharfer Senf
- eine Prise Chilipulver (optional)
- 3 EL Weißweinessig
- 50 ml sehr kräftige Gemüsebrühe
- 1 EL Essiggurkenlake
- 50 ml neutrales Öl

## Besondere Hilfsmittel:

- Partysticks oder Zahnstocher

1. Bei den Regensburgern die Haut abziehen. Radieschen waschen, Wurzel und Strunk wegschneiden. Essiggurken abtropfen lassen. Tomaten waschen. Alles in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

2. Käse in kleine Vierecke schneiden, etwas größer als die Wurstscheiben.

3. Marinade rühren und alles darin mindestens eine Stunde ziehen lassen.

4. Brezenstangen in Scheiben schneiden, Tomatenscheiben und Käsevierecke auflegen, dann abwechselnd Wurst, Käse und eine Gurkenscheibe pro Spieß und oben eine Radieschenscheibe.

## Rustikales bayerisches Häppchen-Buffer:

- Wurstspießchen
- Roggenbrottaler mit Obatzn und Radieserl
- Canapés mit Gurkencreme und Kirschtomate
- Roggenbrottaler mit Schweinemett und Cornichons
- Leberkäs-Taler mit Wachtelspiegelei (warm)
- Leberkäs-Spießchen (warm) mit Radieschen
- Weißwurst-Spießchen (warm) mit Gurkenscheibe
- Käsespießchen

## Hinweise:

Eignen sich besonders als Teil eines rustikalen bayrischen Häppchen-Buffer. Als Getränk empfiehlt sich Bier, möglichst vom Fass.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Partygerichte, zum Bier, sonstige Häppchen, Wurst, deutsch, bayerisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 18.01.2023