

# Weißwurstessen



## Zutaten für vier Personen:

8-12 Weißwürste

8 Brezen

Süßer Senf (bevorzugt von Firma Händlmaier)

Schale von 1/2 Zitrone

2 TL Salz

Weißbier (bevorzugt Schneider Weisse)

1. Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Simmern bringen. Salz und Zitronenschale zugeben.

2. Die Weißwürste ca. 15 Minuten ziehen lassen, nicht kochen, sonst platzen sie.

## Hinweise:

In München kauft man Weißwürste am besten in der Metzgerei Wöhrmüller am Viktualienmarkt.

Der Weißwursttopf stammt aus der Töpferei von Fly.

## Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 25 min, Brotzeit, Imbiss, kleine Gerichte, Wurst, deutsch, bayerisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 12.01.2023