



Nürnberger Pretzel Bombs

mit Original Nürnberger Rostbratwürsten

Zutaten für 20 Stück:

Für den Teig:

- 320 g Mehl
- 180 ml Wasser
- 2 TL Zucker
- 1 TL Salz
- ½ Würfel frische Hefe
- 2 EL Butter

Für die Füllung:

- 10 Stück WOLF Nürnberger Rostbratwürste
- 10 Scheiben Cheddar
- Ca. 10 TL Senf
- Röstzwiebeln

Zusätzlich:

- 3 EL Natron
- Salz

So wird's gemacht:

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit einer Küchenmaschine etwa 5 Minuten durchkneten, bis er schön geschmeidig ist. Abgedeckt lässt man ihn jetzt eine Stunde gehen. In dieser Zeit sollte sich das Volumen des Teiges in etwa verdoppelt haben.
2. Während der Teig geht, werden die Nürnberger Rostbratwürste in einer Pfanne angebraten und zum Auskühlen beiseite gestellt.
3. Wenn der Teig eine Stunde gegangen ist, wird er nochmal gut durchgeknetet und auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick zu einem Rechteck ausgerollt.
4. Dann teilt man den Teig in etwa 5 x 9 cm große Rechtecke. Auf diese Rechtecke gibt man jeweils einen ½ TL Senf und verstreicht ihn gleichmäßig.
5. Die Cheddar Scheiben werden halbiert und auf den Senf gelegt. Darauf gibt man dann ein halbes Würstchen und einen Teelöffel Röstzwiebeln. Der Teig wird zusammengerollt und an allen Nahtstellen gut verschlossen, sodass später kein Käse auslaufen kann.



Nürnberger Pretzel Bombs

mit Original Nürnberger Rostbratwürsten

6. Für das Bad in der Lauge bringt man 2 Liter Wasser in einem Kochtopf zum Kochen und rührt 3 EL Natron ein.

7. Jetzt gibt man die Nürnberger Brezel Bombs vorsichtig in das kochende Wasser und schaltet den Herd aus. Der Teig sollte etwa eine Minute in der Lauge bleiben.

8. Anschließend holt man die Pretzel Bombs wieder aus dem Wasser, gibt sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und bestreut den Teig noch mit etwas Salz.

9. Im vorgeheizten Grill oder Backofen backt man die Nürnberger Pretzel Bombs bei 200 °C etwa 12–15 Minuten, bis die Oberfläche goldbraun ist. Wenn sie fertig sind, holt man sie aus dem Ofen und lässt sie noch 5–10 Minuten abkühlen, da man sich sonst am heißen Käse den Gaumen verbrennen kann.

Guten Appetit!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben