



EUROPE DIRECT
Nürnberg

Nürnberger Rostbratwürste

geschützt von der EU seit 2003

Hallo _____,

dieses Rezept sollten wir unbedingt gemeinsam ausprobieren!

Viele Grüße

Unser Rezepttipp:
Nürnberger Rostbratwürste im Schlafrack

Eine Packung Blätterteig ausrollen und in zwölf gleichgroße Stücke schneiden. Auf jedem Stück 2 EL Sauerkraut verteilen. Darauf eine rohe Nürnberger Rostbratwurst legen. Den Blätterteig zusammenrollen, sodass Sauerkraut und Bratwurst darin verschwinden. Den Blätterteig mit Eigelb bestreichen und das Ganze circa 20 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze backen.

Mehr Informationen zu Nürnberger Rostbratwürsten und weiteren durch die EU geschützten Produkten finden Sie hier:

gga-europa.nuernberg.de

