



# Wurstschiffchen / Wurstsonne

by Joscha Bastians



Für Kinder ein absolutes Highlight, aber auch als Frühstück allgemein sehr geil!

## So wird's Perfekt!

### Zubereitung:

1. Die Plancha mittig auf den Grill legen, die äußeren beiden Brenner voll aufdrehen oder leicht davor, damit eine Deckeltemperatur von 180-max. 200°C erreicht wird. Die mittleren Brenner sollten dabei auf kleinster Stufe stehen, damit die Plancha auch von unten etwas erhitzt wird
2. Die Plancha mit etwas Fetttrennspray einsprühen oder mit Olivenöl benetzen
3. **Wurstschiffchen:**
4. Den Wiener in der Mitte einschneiden aber an den Enden jeweils 0,5cm lassen, damit man den Wiener in der Mitte aufklappen kann
5. Das Würstchen kurz auf der Plancha anbraten, dann mit der Grillzange in der Mitte aufklappen und das Ei hinein geben. Mit Salz & Pfeffer würzen bzw. mit Schnittlauch bestreuen. Zum Abrunden kann nach Belieben noch Käse darüber gestreut werden
6. 5-10min warten, bis zum gewünschten Gar grad, dann runter nehmen und genießen
7. **Wurstsonne:**
8. Den Wiener in die Mitte zweier Holzstäbchen legen und quer einschneiden (Die Stäbchen verhindern das komplette durchschneiden) Bitte nur bis kurz vor Schluss und die Enden bleiben ganz! Dann in der Mitte, längs durchschneiden und zu einem Kreis formen.
9. Diesen Wurstkreis auf die vor gefettete Plancha legen und das Ei in die Mitte gießen

### Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: [www.meat-n-great.de](http://www.meat-n-great.de)

- Schneidebrett
- Messer
- Plancha
- Plancha Wender
- Fetttrennspray
- 2 Holzstäbchen

### Zutaten: 1 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: [www.meat-n-great.shop](http://www.meat-n-great.shop)

Menge	Lebensmittel
1	Wiener
1	Ei
Etwas	Schnittlauch
Etwas	Käse
Etwas	Salz & Pfeffer

### Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)



- Alternativ kann statt Spiegelei auch Rührei in den Wiener gegossen werden

