Weisswurst mit Bretzel von Oliver Roos

Mengen für 10 Personen

20 Stück Cervelat	Weisswürste, nicht Cervelats! Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Temperatur reduzieren, sodass das Wasser nicht mehr sprudelt. Jetzt die Weißwürste portionsweise ins heiße, nicht sprudelnde Wasser legen und einige Minuten warm werden lassen. Sie sind warm, wenn die Haut aussieht, als würde sie gleich platzen.
10 Stück Hamburger-Brötli	Bretzel nicht Hamburger-Brötli!
400 g Senfkörner	Süsser Senf nicht Senfkörner!