

**Kochen****Eberhard Braun****Mittwoch, 14.08.2024****Gegrillte Merguez-Laugenstange****Für 4 Personen****Zutaten**

4 Laugenstangen  
500 g Merguez Würstchen (mit rohem Brät, d.h. nicht gegart)  
2 Lauchzwiebeln  
40 g Joghurt  
40 g Ajvar  
Außerdem  
1 rote Zwiebel  
etwas Ajvar  
0,5 Bund Petersilie

**Zubereitung**

1. Die Laugenstangen längs halbieren und mit einem Teelöffel mittig das Brotinnere (Krumme) herausschaben.
2. Brotkrume fein hacken. Lauchzwiebeln putzen und fein schneiden.
3. Brotkrumen und Lauchzwiebeln in einer Schüssel mit Joghurt und Ajvar mischen.
4. Die rohen Würstchen längs aufschneiden, die Haut der Wurst entfernen und das Brät zur Lauchzwiebel-Mischung geben und alles gut verkneten.
5. Die Wurstmasse dick auf die Stangenhälften streichen.
6. Die bestrichenen Laugenstangen mit der Fleischseite nach unten auf den Grill oder in eine Grillpfanne legen und von beiden Seiten goldbraun rösten.
7. Die Merguez-Laugenstangen nach Belieben mit roten Zwiebelspalten, etwas Ajvar und fein geschnittener Petersilie anrichten und servieren.