

Gebackene Weißwurst-Scheiben



Zutaten für ca. 10 Stück:

2 Weißwürste
doppelgriffiges Mehl (Wiener
Griessler)
1 frisches Ei
Salz, Pfeffer aus der Mühle
ein Spritzer Zitronensaft
1 Scheibe Toastbrot
amerikanische Art (ersatzweise
Semmelbrösel)
1/3 einer Salatgurke
1-2 Laugenstangen
Remoulade aus der Tube
Besondere Hilfsmittel:
Partysticks oder Zahnstocher
Blitzhacker

1. Von den Weißwürsten die Haut abziehen und die Würste in fingerdicke Scheiben schneiden.
2. Salatgurke schälen und in dünne Scheiben schneiden. Laugenstangen in ca. 10 mm dicke Scheiben schneiden. Toastbrot-scheibe entrinden und im Blitzhacker zu Bröseln hacken.
3. Die Wurstscheiben zuerst in doppelgriffigem Mehl wenden, dann in dem mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft verschlagenen Ei, dann in den Brotbröseln.
4. In einen mittelgroßen beschichteten Topf fingerdick neutrales Öl geben, zunächst so heiß

werden lassen, dass sich an einem Kochlöffel Blasen bilden. **Vorsicht: Topf immer im Auge behalten.** Dann, nach dem Hineingeben der Wurstscheiben, ausschalten. Die Wurstscheiben nach 2-3 Minuten mit einem Schaumlöffel wenden. Herausnehmen, wenn die Panade schön braun geworden ist. Auf Küchenpapier entfetten.
5. Scheiben von den Laugenstangen mit einem Klacks Remoulade versehen, zuerst eine Gurkenscheibe, dann eine Weißwurstscheibe und dann - optional - wieder eine Gurkenscheibe auflegen und mit Partysticks feststecken.

Hinweise:

Mit anderen bayerischen Häppchen zusammen servieren. Passt zu Bier.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, warme Häppchen, Partygerichte, zum Bier, Wurstwaren, deutsch, bayerisch

Rezeptanregung gebackene Weißwurstadln: Schuhbeck, BR TV, 2007
Anpassung und Foto: Walter Stand 18.01.2023