

frittierte Wurst- Räddli mit Haus- Saucen

Zutaten:

- 4 grosse Cervelat oder Kalbsbratwürste
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer
- Mehl
- ca. 6 EL Paniermehl
- Rapsöl
- Haus-Saucen

Dip-Tipp:
Probier auch mal
eine Käsewurst
😁 idealer Apéro
😋

Zubereitung:

1. Die Würste in ca. 1.5 cm dicke Räder schneiden und beiseitelegen.
2. Die Eier in eine Schale schlagen und mit Salz und Pfeffer verquirlen.
3. Das Mehl und das Paniermehl getrennt voneinander in zwei ausreichend grosse Schüsseln oder Teller geben. Zusammen mit den Eiern eine Panierstrasse bilden.
4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen.
5. Die Wursträder zuerst ins Mehl geben, leicht abklopfen und durch die Eier ziehen. In Paniermehl wenden und im heissen Öl goldbraun frittieren.
6. Zusammen mit unseren feinen Haus-Saucen oder zum Salat servieren.