

Gebackene Weißwurst mit Kartoffel-Gurken-Salat



Zutaten für vier Personen:

5 Weißwürste
doppelgriffiges Mehl
(Wiener Griessler)
zwei frische Eier
Salz, Pfeffer aus der Mühle
ein Spritzer Zitronensaft
Semmelbrösel
für den Kartoffel-Gurken-Salat:
8 Kartoffeln vom Vortag
2/3 einer Salatgurke
Dressing für den Salat:
2 Msp Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 TL Dijon-Senf
1 hart gekochtes Ei
2 TL Salatmayonnaise
2 EL Estragonessig,
ersatzweise Weißweinessig
4 EL neutrales Öl
60 ml Gemüsebrühe

1. Kartoffeln vom Vortag schälen und in Scheiben schneiden. Gurke schälen und in feine Scheiben schneiden. Beides mit dem Dressing mischen.
2. Von den Weißwürsten die Haut abziehen und die Würste schräg in fingerdicke Scheiben schneiden.
3. Die Wurstscheiben zuerst in doppelgriffigem Mehl wenden, dann in dem mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft verschlagenen Ei, dann in den Semmelbröseln.
4. In einen mittelgroßen beschichteten Topf fingerdick neutrales Öl geben, heiß werden lassen und die

panierten Wurstscheiben bei nicht zu großer Hitze frittieren. Dabei das Öl zunächst so heiß werden lassen, dass sich an einem Kochlöffel Blasen bilden. Dann, nach dem Hineingeben der Wurstscheiben, ausschalten.

Achtung: Frittieren außerhalb einer temperaturgeregelten Fritteuse ist immer riskant. Topf stets im Auge behalten.

5. Mit dem Schaumlöffel wenden und dann später herausheben. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, kleine Gerichte, Imbiss, Wurstwaren, deutsch, bayerisch

Rezeptanregung für die gebackene Weißwurst: Alfons Schuhbeck im Bayerischen Fernsehen, 2007
Anpassung und Foto: Walter Stand 13.01.2023