

# 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 Schaum-  
löffel wenden. Herausneh-  
men, 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  
Weißwurstradln: Schuhbeck,  
BR TV, 2007  
Anpassung und Foto: Walter  
Stand 18.01.2023