

# Nürnberger mit frittierten Glasnudeln ummantelt

mit  
**Original Nürnberger Rostbratwürsten**  
von WOLF WURST



## Zutaten:

- 12 Original Nürnberger Rostbratwürste von WOLF
- 150 - 200 g blanchierte Glasnudeln
- 2 Eiweiß
- 2 l Öl zum Ausbacken
- 100 ml süße Chilisauce für Huhn (pikant)

## Zubereitung:

Die Nürnberger in die Glasnudelfäden einwickeln und mit einem Pinsel mit Eiweiß fixieren.

Anschließend in 170 Grad heißem Öl ausbacken.  
Die Chilisauce pur dazu geben.

Guten Appetit wünscht:

