



Sauerkrautbällchen

mit Original Thüringer Rostbratwurst

Für die Bällchen:

1 Packung (500 g) WOLF Original Thüringer Rostbratwurst

1 Ei

200 ml Wasser

70 g Semmelbrösel/Paniermehl

200 g Sauerkraut

Salz & Pfeffer

Für die Panade:

150 g Mini Salzbrezeln

2 Eier

50 g Mehl

Frittieröl

Für den Dip:

150 g Crème fraîche

80 g süßer Senf

Schnittlauch

Salz & Pfeffer

So wird's gemacht:

1. Rostbratwürste von der Haut befreien, in Stücke schneiden und mit Ei und Wasser im Mixer pürieren.

2. Die Masse mit Semmelbrösel, Sauerkraut, Salz und Pfeffer vermengen und zu Bällchen formen.

3. Die Salzbrezeln grob zerkleinern. Die Bällchen erst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluss in den Brezeln panieren.

4. In heißem Öl ca. 5 Minuten goldbraun frittieren.

5. Für den Dip Crème fraîche, süßer Senf, Schnittlauch, Salz & Pfeffer verrühren.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben