Weißwurst

in einer knusprigen Brezen-Kruste mit fruchtigem Sommer-Salat

Zutaten für 4 Personen:

2 Packungen (à 300 g) WOLF Münchner Weißwurst

2 altbackene Brezen

3 EL Mehl

2 Eier (Gr. M)

5 EL Butterschmalz

1 EL süßer Senf

3 EL Apfelessig

2 EL Öl

Salz & Pfeffer

125 g Himbeeren

125 g Brombeeren

300 g Möhren

75 g grüner Pflücksalat

2 Mini-Salatgurken

So wird's gemacht:

1. Brezen im Zerkleinerer fein mahlen. Weißwurst häuten. Erst im Mehl, dann in den verquirlten Eiern wenden. Mit den Bröseln panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Panierte Würste darin unter Wenden 4–5 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen und abtropfen lassen.

2. Für das Dressing Senf, Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken. Beeren verlesen. Möhren schälen und mit dem Spiralschneider in feine, lange Streifen schneiden. Pflücksalat waschen und verlesen. Gurken waschen und in Scheiben schneiden. Zutaten mit dem Dressing vermengen.

3. Panierte Weißwürste und Salat auf Tellern anrichten und genießen.

An guadn! Lass es dir schmecken!