

Panierter Weißwurst-Radl-Spieß mit süßem Senf-Dip

Für zwei Personen

Für den Weißwurstradl:

2 Weißwürste	1 Zitrone	2 Eier
5 EL Semmelbrösel	Sonnenblumenöl	Salz
Pfeffer		

Für den Dip:

5 EL süßer Senf	100 ml Sahne	100 ml Sherry
Salz	Pfeffer	

Für den panierten Weißwurstradl-Spieß Weißwürste häuten und in einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Eigelb in eine flache Schale geben. In eine weitere Schale Semmelbrösel mit etwas Salz und Pfeffer füllen. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen. Weißwurstscheiben zunächst im Eigelb, anschließend in den Semmelbröseln wenden und dann im heißen Öl von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Die frittierten Wurstscheiben auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und anschließend nacheinander auf einen Holzspieß stecken. Zitrone halbieren, auspressen und den Spieß mit Zitronensaft beträufeln.

Für den Senf-Dip Senf mit Sherry in einem kleinen Topf langsam aufkochen lassen. Sahne einrühren und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den panierten Weißwurstradl-Spieß mit süßem Senf-Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Burkhardt am 15. Dezember 2015