# Corn Dogs Bayrische Art

---

**Zutaten:**
2 St. Weißwurst 1 Ei Mehl Paniermehl Oliven Öl oder Frittfett zum Ausbacken

**Zubereitung:**
Weißwürste wie gewohnt in einem Sud erhitzen, und wenn diese noch heiß sind enthäuten (Pelle entfernen). Die erkaltete Wurst nun 2 mal panieren (das diese ganz bedeckt ist). Zum Servieren diese Wurst im Fett schwimmend ausbacken und mit Süßsenf,Bayrischen Senf und Laugengebäck servieren.

**Kommentar:**
Dieser Snack kann prima Vorbereitet werden. Ich rechne min. 2 Würste p.Pers. und 1 Laugengebäck. Tipp: statt Paniermehl, versucht mal ***Pankow Flakes*** aus einem Asia-Geschäft, auch dann noch passt ein kühles Weisbier dazu.

Guten Appetit !

**Historie:**

---

Grillen

Start

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
**https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:corn_dogs?rev=1447686893**

Last update: **25.03.2022 18:16**