

# Brezel-Weißwurst-Spieß



Serviervorschlag



3244 Laugenbrezel

## Ei-Mehlmasse

- 4 Eier
- 160g süßer Senf
- 6g Salz
- 200ml Milch
- 160g Mehl
- 0,14g schwarzer Pfeffer (1 Prise)

## Zubereitung:

Die Weißwürste pellen und in ca. 10-15g Scheiben schneiden, sodass pro Wurst sechs Scheiben herauskommen. Die nach Anleitung aufgetauten Brezeln in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Brezelstücke kurz in Weizenbier tunken und abwechselnd den Spieß mit der Weißwurst bestücken. Mit der Brezel anfangen, dann Wurst usw.

Für die Ei-Mehlmasse Eier, Salz und Milch in einer Schüssel verquirlen. Dann das Mehl hinzufügen und glattrühren.

Spieße bereitstellen und je nach Hunger einen Spieß durch die Eimasse ziehen und dann im Fonduepfritztieren. Dazu ein kühles Bier.

## Zutaten für 10x Brezel-Weißwurst-Spieße

- 2 Laugenbrezeln
- 5 Weißwürste
- 100ml Weizenbier
- 10 Spieße
- 1 Fonduepfritztier
- 2l Frittieröl