

# 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 kann man auch Pankow aus einem Asia-Geschäft benutzen, auch dann passt ein kühles Weißbier immer noch dazu.

Guten Appetit !

**Historie:**

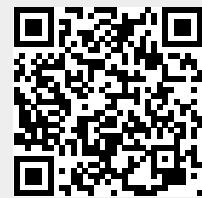
---

[Grillen](#)

[Start](#)

From:

<https://ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr



Permanent link:

[https://ddws.de/fuer\\_s\\_grillen:corn\\_dogs?rev=1447686753](https://ddws.de/fuer_s_grillen:corn_dogs?rev=1447686753)

Last update: **25.03.2022 18:16**