



## **1. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Panierter Weißwurstradl-Spieß mit süßem Senf-Dip“ von Andrea Burkhardt**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für den Weißwurstradl:*

2            Weißwürste  
1            Zitrone  
2            Eier  
5 EL        Semmelbrösel  
              Sonnenblumenöl, zum Ausbacken  
              Salz, aus der Mühle  
              Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für den Dip:*

5 EL        süßer Senf  
100 ml     Sahne  
100 ml     Sherry  
              Salz, aus der Mühle  
              Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

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 Küchentuch 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.