



## Genuss-Rezept

### Panierte Wiener Würstchen

#### Zutaten für 4 Personen

- 4 Gutfried Geflügel Wiener
- 2 Eier (Bioqualität)
- 2 EL Weizenmehl
- 2 EL Semmelbröseln

Butterschmalz zu Braten

#### Zubereitung

Die Geflügel Wiener Würstchen der Länge nach einschneiden und aufklappen. Eier mit dem Handmixer verquirlen.

Die Geflügel Wiener Würstchen zuerst in Mehl dann im Ei und zuletzt in den Semmelbröseln wenden.

In der Pfanne mit Butterschmalz die Geflügel Wiener Würstchen bei mittlerer Hitze braten.

#### Für die Blinis

- 400 ml Milch
- 10 g frische Hefe
- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 50 g Sahne

Butterschmalz zum Braten

#### Zubereitung

Von der Milch 50 ml abmessen, in einen Topf füllen und leicht erwärmen. Die Hefe in der warmen Milch auflösen, mit 50 g Mehl zu einem Vorteig vermischen und ca. 15 Minuten gehen lassen.



Das restliche Mehl, die restliche Milch, Salz und Eigelbe zugeben, alles zu einem glatten Teig verarbeiten und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Die Eiweiße und die Sahne in zwei getrennten Gefäßen steif schlagen und abwechselnd unterheben.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Blinis von beiden Seiten goldgelb backen.

**Pro Portion:** 410 kcal, 11 g Eiweiß, 14 g Kohlenhydrate, 25 g Fett

**Fotohinweis:** Gutfried, bei Veröffentlichung wird höflich um ein Belegexemplar gebeten.