



gebackene Fleischwurst

Das Rezept ist für **4** Personen berechnet

Mise au place ca. **0.20** Minuten

Kochzeit ca. **0.20** Minuten



Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

gebackene Fleischwurst

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
80	gr	Mehl	Mehl mit
1	TL	Oel	Oell,
1/2	TL	Salz	Salz,
1/2	dl	Bier	Bier,
1	Stk	Eier	Ei gut verrühren
1	Stk	Kalbsbratwurst	Kalbsbratwurstst enthäuten, in Scheiben ca. 4 mm dick schneiden und in den Bierteig geben.
2 1/2	EL	Oel	Oel in Pfanne geben und Wurstscheiben goldbraun anbraten.
			Garnitur
1	Stk	Peperoni gelb	in Würfel schneiden, ca. 6 mm Seitenlänge
1	Stk	peperoni rot	in Würfel schneiden, ca. 6 mm Seitenlänge
		Essig	je separat mit Essig und
		Oel	Oel mischen, würzen und die Peperoni-Würfel darunter ziehen und als Garnitur auf den Teller