



#### Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

#### Schwierigkeit:

einfach

#### Zutaten für 4 Portionen:

4 Stk. Knackwürste  
Mehl  
Öl  
200 ml Milch  
200 g Mehl (glatt)  
2 EL Öl  
2 Stk. Eier  
Salz  
gehackte Kräuter

#### Mein persönlicher Tipp

Anstelle von Backteig einfach in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren.:

#### Johanna Wögerbauer

Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

#### Quellen:

- Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage  
Herzhafte Hausmannskost*

## Gebackene Wurstradl im Kräuterbackteig

### Zubereitung

- Für den Backteig Milch (es kann auch Most, Bier, oder Wein verwendet werden) mit Mehl, Öl, Eiern, Salz und Kräutern mithilfe eines Schneebesens zu einem glatten Teig verrühren und ca. eine halbe Stunde quellen lassen.
- Knacker häuten und in fingerdicke Scheiben schneiden.
- Öl oder Butterschmalz erhitzen, Knackerscheiben mit etwas Mehl bestäuben, durch den Backteig ziehen und in heißem Fett goldbraun backen.
- Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.
- Als Beilage schmecken Erdäpfelschmarrn oder -püree oder ganz einfach Petersilienerdäpfel, Rahmgemüse oder Salat der Saison.