



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

Gebackene Wurstradl im Kräuterbackteig



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage*
Herzhafte Hausmannskost



lk
Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsraum für die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

