

Nürnberger im Wasabi-Mantel mit Ananas Mayonnaise

mit
Original Nürnberger Rostbratwürsten
von WOLF WURST



Zutaten:

- 12 Original Nürnberger Rostbratwürste von WOLF (kalt und gebraten)
- 2 Eiweiß, leicht geschlagen
- 250 g Wasabinüsse feingehackt (wie grobes Paniermehl)
- 2 l Öl zum Ausbacken
- 80 g Mayonnaise
- 40 g Ananaswürfel mit Ananassaft
- Currypulver, Salz, Sherry, Tabasco

Zubereitung:

Die Würste zuerst in dem leicht geschlagenen Eiweiß und dann in den Nüssen wenden, anschließend in 160 °C heißen Öl ausbacken.

Die Mayonnaise mit der Ananas und Curry vermengen und mit Currypulver, Salz, Sherry und Tabasco abschmecken.

Guten Appetit wünscht:

