



OLMA BRATWURST APEROSTÄNGELI FÜR 4 PERSONEN

Ausgangsmaterial

3 Stk	Olma Bratwurst
	Mehl oder Reisstärke
2	Eier aufgeschlagen
	Paniermehl / Semmelbrösel
	Bratfett oder Rapsöl
	Dipsaucen nach Geschmack

Arbeitsanleitung

1. Die Olma Bratwürste schälen und in 8 gleich grosse Stängel schneiden.
2. In dem Mehl wenden, durch das Ei ziehen und mit dem Paniermehl panieren.
3. Im Bratfett goldbraun ausbacken.
4. Mit den Dipsaucen anrichten.

Bemerkung

Die Olma Bratwürste können auch in Rollen geschnitten und paniert als Hauptgang mit Pommes und Salat serviert werden.