

Panierte Lyoner von Marco Gürber

Mengen für 10 Personen

Klingt komisch, iss aber lecker!

800 g Lyonerwurst	Lyoner am Stück (meistens 500g Würste).
2.0 Stück Eier	
1.0 dl Milch	
160 g Paniermehl	vom alten Brot.
2.0 dl Frittieröl	noch besser wäre Kokosfett.
200 g Ketchup	
0.8 Tube(265g) Mayonnaise	

Lyonerwurst in Scheiben schneiden (ca. 5-6 mm Dicke). Scheiben im Ei-Milch-Gemisch wenden und panieren. Im heissen Öl/Fett goldbraun backen und warm stellen. Mit Ketchup und Mayo servieren.