



## Fischwurstrezept

1. So viele Weißfischarten wie möglich verwenden; z. B.: Brachsen, Karpfen, Rotaugen, aber auch Hecht (Achtung: „Mooseln“ oder „Letteln“ ?)
2. Fische filetieren
3. Fischfilets wiegen
4. Bei Bedarf mit bis zu 15% Schweinespeck vermischen
5. Durch den Fleischwolf drehen
6. Gewürze und Zutaten begeben
7. Masse gut vermengen und nochmals durch den Fleischwolf drehen
8. Fischwürste oder Fischpflanzerl formen und in Friteuse oder Pfanne geben (Fett ist heiß genug, wenn an einem Kochlöffel das Fett „hochpulsiert“). Fischwürste sind fertig, wenn sie oben schwimmen und goldbraun sind.

## Gewürze und Zutaten

1. Pro kg Masse 20 g Salz
2. Pfeffer nach eigenem Schärfeverständnis (Vorsicht! Das „Brat“ zieht nach!)
3. Weißwurstgewürz (Gibt es beim Metzger oder im Fachhandel)
4. Petersilie (Keine Spinatpflanzerl machen!)
5. Eine mittlere Zwiebel pro kg Masse
6. auf 4 kg Masse ein Liter Milch
7. Semmelbrösel
8. Auf 1 kg Masse 2 Eier

