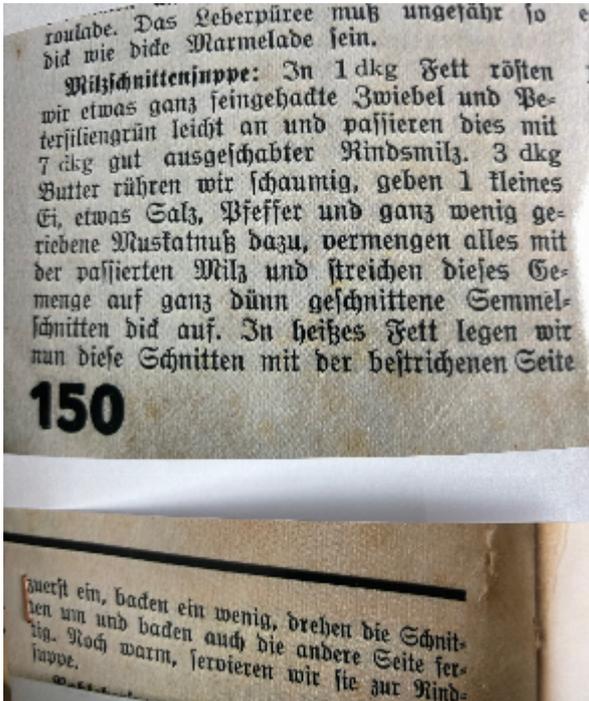


Milzschnitten

Dauer: Mittel Kategorie: Suppen Saison: Ganzjährig Für: Keine Angaben



Zutaten

10 G	Fett
1	Zwiebel
	Petersilie
70 G	Rindsmilz
30 G	Butter
1	kleines Ei
ETWAS	Salz
ETWAS	Pfeffer
ETWAS	Muskat
	Semmeln
	Butterschmalz zum Ausbacken

Zubereitung

1. In Fett rösten wir etwas fein gehackten Zwiebel und Petersilgrün leicht an und passieren dies mit der gut ausgeschabten Rindsmilz.
2. Butter schaumig rühren, ein kleines Ei dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Alles mit der passierten Milch vermengen.
4. Dieses Gemische auf dünn geschnittene Semmelschnitten dick auftragen.
5. In heißes Fett werden die Schnitten mit der bestrichenen Seite zuerst eingelegt, ein wenig gebacken, anschließend umgedreht und fertig gebacken.
6. Noch warm werden sie zur Rindsuppe serviert!