



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

24 g Butter
80 g Rindermilz
Salz
Pfeffer, gemahlen
Knoblauch
Muskat, gerieben
Petersilie, gehackt
Toastbrotsscheiben
0,8 Stk. gelbe Zwiebeln
0,8 Stk. Eier

Mein persönlicher Tipp

Gleich eine größere Menge Milzschnitten herstellen und auf Vorrat einfrieren.:

Anna Schratzberger

Seminarbäuerin im Bezirk Schärding

Quellen:

- Romana Schneider & Martina Lettner: *Kursunterlage Genuss gelöffelt- köstliches aus der Suppenküche*

Milzschnitten

Zubereitung

- Zwiebel fein hacken und in Butter anrösten.
- Die ausgeschabte Milz mit dem Ei, der Zwiebel und den Gewürzen gut vermengen.
- Diese Masse dann auf die Toastbrotsscheiben streichen. (Auch Vollkorntoast oder alte Semmeln sind möglich.)
- Die Milzschnitten bei 190 °C für ca. 10 Minuten ins Backrohr geben oder in Öl schwimmend herausbacken. Dabei beachten, dass man die bestrichene Seite zuerst ins heiße Fett gibt.