



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

Milzschnitten



Foto: Ulrike Matscheko-Altmüller - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- o Zwiebel fein hacken und in Butter anrösten.
- o Die ausgeschabte Milz mit dem Ei, der Zwiebel und den Gewürzen gut vermengen.
- o Diese Masse dann auf die Toastbrotsscheiben streichen. (Auch Vollkorntoast oder alte Semmeln sind möglich.)
- o 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.

Quellen:



Romana Schneider & Martina Lettner:

Kursunterlage Genuss gelöffelt - köstliches aus der Suppenküche

