



**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.