

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
Toastbrotsciben
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

- 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 Toastbrotsciben 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.

Quellen:



Romana Schneider & Martina Lettner:

Kursunterlage Genuss gelöffelt - köstliches aus der Suppenküche

