



Dauer: Schnell

.....

Kategorie: Restlküche Vegetarisch

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Veronika Baier

.....

Zutaten

.....

250 G Bortreste

.....

250 G Butterschmalz

.....

125 ML Milch

.....

3 Eier

.....

Zubereitung

1. Brot (auch altes) in Würfel schneiden.
2. Pfanne mit Butterschmalz erhitzen.

3. Würfel darin anrösten.
4. Mit Milch aufgießen und kurz umrühren. Deckel kurz darauf setzen und ausdampfen lassen.
5. Eier dazu geben, umrühren und genießen.

Beim Salzburg schmeckt Wettbewerb "Gerichte mit Geschichte" wurde dieses Rezept eingereicht – eine Familiengeschichte von Veronika Baier.

Dieses Rezept habe ich von meiner Schwiegermutter. Sie hatte viele Leute am Hof zu verköstigen. 14 Kinder, Schwiegereltern und Dienstleute. Der Moaknecht mit seinen Mägden war schon in aller Frühe auf dem Feld zum mähen. Da wurde später das Frühstück von den Kindern nachgetragen. Sehnsüchtig und hungrig warteten sie schon auf das Brotmuas. Dabei wurde das alte Brot verwendet.

Als ich 1980 am Hof kam, gab es keine Dienstleute mehr, aber eine große Familie. Meine Schwiegermutter machte noch für die ganze Familie das Brotmuas. In einer großen Pfanne mit viel Butterschmalz wurde das Muas zubereitet. Für jeden einen Löffel dazu, und wir aßen alle aus einer Pfanne. Auch heute noch mache ich manchmal ein Brotmuas.

Alle sind begeistert und schwelgen in Erinnerungen.