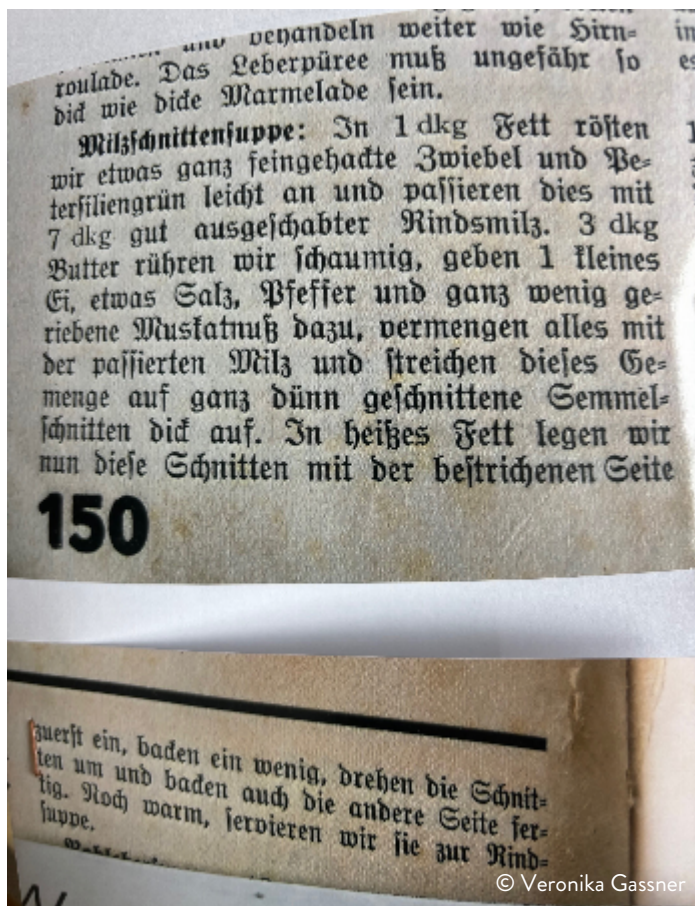




Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Suppen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: Keine Angaben

.....

Verfasst von: Veronika Gassner

.....

Zutaten

10 G Fett

.....

1 Zwiebel

.....

Petersilie

.....

70 G Rindsmilz

.....

30 G Butter

.....

1 kleines Ei

.....

ETWAS Salz

.....

ETWAS Pfeffer

ETWAS

Muskat

Semmeln

Butterschmalz zum Ausbacken

Zubereitung

1. In Fett rösten wir etwas fein gehackten Zwiebel und Petersilgrün leicht an und passieren dies mit der gut ausgeschabten Rindsmilz.
2. Butter schaumig rühren, ein kleines Ei dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Alles mit der passierten Mild vermengen.
4. Dieses Gemenge auf dünn geschnittene Semmelschnitten dick auftragen.
5. In heißes Fett werden die Schnitten mit der bestrichenen Seite zuerst eingelegt, ein wenig gebacken, anschließend umgedreht und fertig gebacken.
6. Noch warm werden sie zur Rindssuppe serviert!

Beim Salzburg schmeckt Wettbewerb "Gerichte mit Geschichte" wurde dieses Rezept eingereicht!

Vor ca. 40 Jahren besuchte ich die landwirtschaftliche Fachschule Winklhof. Unter anderem hatten wird dort auch das Unterrichtsfach "Kochen" unter der Leitung von Frau Fachlehrerin Winding. Ich habe von klein auf gerne gekocht und wir haben bei ihr sehr viel gelernt.

Ich kann mich noch gut erinnern, dass wir auch einmal eine "Milzschnittensuppe" gemacht haben.

Etwa neun Jahre später habe ich zur Hochzeit von einem Bekannten ein uraltes Kochbuch geschenkt bekommen; eigentlich habe ich es in den letzten Jahren nicht viel in den Händen gehabt. Doch aufgrund dieses Gewinnspiels habe ich wieder mal darin geblättert und viele interessante Rezepte gefunden, u.a. diese "Milzschnittensuppe"!

Vielleicht hat ja jemand Lust das Rezept mal auszuprobieren.