

# Klassische Milzschnitten

Milzschnitten haben ihre Wurzeln in der Wiener Küche der Monarchie und gehörten dort zu den klassischen „zubereiteten“ Suppeneinlagen wie Grießnockerl, Leberknödel, Bröselknödel.



Foto: Eisenhut & Mayer

4 Portionen

15 Minuten

25 Minuten

*Zutaten*

150 g Milz, fein geschabt
1 Ei
1 gehackte Knoblauchzehe
gehackte Petersilie, Majoran
Salz
Pfeffer
4 Scheiben Toast- oder Weißbrot
Fett zum Herausbacken
Schnittlauch zum Garnieren

### *Zubereitung*

Milz mit Ei und Gewürzen gut vermengen und die Masse auf die Brotscheiben streichen.

In einer Pfanne fingerhoch Fett erhitzen. Brotscheiben mit der bestrichenen Seite nach unten einlegen und auf beiden Seiten langsam knusprig braun herausbacken.

Aus dem Fett heben und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Nach Belieben in Dreiecke schneiden, in heißer, mit viel Schnittlauch bestreuter Rindsuppe servieren.



