

Klassische Milzschnitten

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



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.

