

# MILZSCHNITTEN. ORIGINAL-REZEPT VON MUTTI TRAUDL

## *Für die Kiener Hochzeitssuppe*

### Zubereitung

1. Die Milz mit dem Fleischklopfer klopfen, aufschneiden und mit dem Esslöffel ausschaben.
2. Zwiebel und Knoblauch in der Butter goldgelb dünsten. Auskühlen lassen und zur Milz begeben.
3. Mit Petersilie, Majoran, Salz, Pfeffer und Neugewürz würzen.
4. Das Eigelb begeben und in die Milz einarbeiten.
5. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und in die Masse einheben.
6. Die Milzmasse auf die Brotscheiben aufstreichen und jeweils zwei Brotscheiben mit der Milzmasse aufeinanderlegen und leicht drücken.
7. Die Milzschnitten in die verquirlten Eier tauchen und im heißen Öl goldgelb backen.

### Anrichten

Die Milzschnitten in Streifen schneiden und mit heißer Fleischsuppe servieren.

### GASSENWIRT-TIPP

Milz ist eine Rarität. Das müssen Sie beim Metzger reservieren. Die Milzschnittensuppe, war im Gassenwirt über Jahrzehnte die typische Hochzeitssuppe. Wo etwas besonders serviert wurde. Frisch gebacken, schmecken Mutti's Milzschnitten köstlich.

