



Altbayerische Schmankerlküche

Milz gedünstet

Zutaten: 750 g Milz, 40 g Butter, 1 Zwiebel, Petersilie, Lauch, 2 Essl. Essig, etwas Zitronensaft, 1 Zitronenscheibe, Salz, Mehl, 1 Essl. Mehl, ½ l Fleischsuppe, Sahne

Zubereitung: Fleisch waschen, salzen und in heißer Butter mit der Zwiebel, der Petersilie und dem Lauch anbraten. Mit etwas Mehl stauben, mit Salz und der Zitrone abschmecken und dünsten lassen. Jetzt schüttet man die Hälfte der Fleischbrühe, den Essig und etwas Zitronensaft dazu und lässt das alles etwa eine Stunde zugedeckt weich dünsten. Bei Bedarf Suppe nachgießen. Die Soße wird vor dem Anrichten durchgeseiht und kann mit Sahne abgeschmeckt werden.

(Das Rezept wurde aus dem Koch- und Backbuch „Brennsuppen und Erdäpfel“ entnommen, ISBN: 978-3-89682-201-7, Preis: 19,90 Euro, SüdOst Verlag, Regenstauf), Buchservice 0851/802 733.