

Waldviertler Fleischmarren

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Braten- oder Kochfleischreste	30 dag
Semmeln	6 Stk.
Glatte Petersilie / Petersilgrün	3 EL (Esslöffel)
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Vollmilch	¼ Liter
Salz	1 Prise(n)
Butter	3 EL (Esslöffel)

Zubereitung:

Bratenreste (Rind-, Schweine- oder Selchfleisch) würfelig und Semmeln blättrig schneiden. Beides mit Petersilie gut vermengen. Eier mit Milch und Salz gut verquirlen und über die Semmeln gießen. Etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Fett in einer großen Pfanne erhitzen und Semmel-Masse darin portionsweise hellbraun rösten. Dazu passt: Gurkensalat oder grüner Salat

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-533-Waldviertler-Fleischmarren.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at