

10 Milchbrötchen
6 Eier
3/4 L. Milch (1/2 Maas)
Paniermehl
Butterschmalz

Von zehn Milchbroden reibt man die Kruste ab, schneidet die Brödchen quer durch und weicht sie in 6 mit 3/4 Liter Milch verrührten Eiern ein, wendet sie öfters herum, dass sie recht bis ins Innere durch geweicht sind und taucht sie nun in das geriebene Weckmehl (Paniermehl), so dass sie ringsum davon bedeckt sind. Hierauf bäckt man sie in einer Pfanne mit heißer Kochbutter (Butterschmalz) schön hellbraun und bestreut sie wohl mit Zucker. Man gibt irgendeine beliebige süße Sauce, Hagebuttensauce, Weinsauce oder gekochtes Obst dazu. Da kann man wohl auch ersatzweise Weißbrot oder Zwieback nehmen.

Leberklöße

1 Kalbsleber
150 gr. Nierenfett
2 Milchbroden
3 - 4 Eier
1 Zwiebel
Majoran, Pfeffer, Salz
5 Löffel Mehl

Eine Kalbsleber häutet man und schabt oder hackt sie ganz fein. Dann werden 250 gr. Nierenfett, 2 eingeweichte und wieder ausgedrückte Milchbrode, 3 - 4 ganze Eier, 1 klein geschnittene Zwiebel, etwas Majoran, Pfeffer und Salz, sowie 5 Löffel voll Mehl darunter gemischt und die Klöße nun mit einen großen Kochlöffel in kochendes Salzwasser ausgestochen. Es ist gut, wenn man erst einen Kloß probiert, ob hinlänglich Mehl daran ist, dass er im Kochen nicht auseinander geht. Nachdem die Klöße 10 Minuten gekocht haben, nimmt man sie mit einem Seihlöffel heraus, richtet sie auf einer tiefen Schüssel an und gießt in Butter geröstetes Schwarzbrot darüber.

Zusammengestellt von Joachim Pampuch www.pampuch.com Donnerstag, 7. Februar 2002