

FRÄNKISCHE TAPAS



Schniggerla

Zutaten:

1 kg Pansen vom Rind (oder Kuheuter)
2 Zwiebeln
2 Lorbeerblätter
2 Nelken
2 mittlere Stücke Sellerie
Zucker
Essig
Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer

1/4 l trockener Weißwein
1 EL Butterschmalz
2 EL Mehl

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Sellerie kleinschneiden und in der Pfanne leicht anbraten. Nun den gut gewaschenen und in feine Streifen geschnittenen Pansen mit den Gewürzen, den Zwiebeln und den Sellerie 90 Minuten in einem Sud aus 2/3 Gemüsebrühe und 1/3 Essig sprudelnd kochen lassen.

Anschließend aus dem Butterschmalz und dem Mehl eine helle Einbrenne bei niedriger Temperatur herstellen. Mit etwas Kochsud aufgießen und den Wein hinzugeben. Jetzt die Kutteln in den Sud zurücklegen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

In unserer Region isst man Brot oder Brötchen dazu.

In anderen fränkischen Gegenden wird dazu Kartoffeln, Kartoffelbrei oder auch Klöße gereicht.

Früher wurde das Gericht ohne Weißwein gekocht, da man sich das nicht leisten konnte. Er verleiht den Schniggerla aber eine feine Note.