

FRÄNKISCHE TAPAS



Fränkische Hochzeitssuppe mit Goldschnitten

Krenfleisch wird in einem Wassertopf zubereitet (siehe Rezept Krenfleisch). Diese feine Fleischbrühe ist die Grundlage für die fränkische Hochzeitssuppe.

Leberklößchen

Zutaten:

80 g Butter
2 Eier
250 g Leber, durchgedreht
80 g Semmelmehl
Salz
Muskat
Zwiebeln
frische Petersilie

Zubereitung:

Die möglichst fein geschnittenen Zwiebeln glasig dünsten, damit sie weich werden. Dann in die zerlaufene Butter die restlichen Zutaten geben, bis auf die Semmelbrösel und gut verrühren. Jetzt nach und nach die Semmelbrösel zugeben, bis eine zähe Konsistenz entsteht. Hier ist Fingerspitzengefühl gefragt.

Die Masse im Kühlschrank abkühlen lassen und bei Bedarf noch etwas Semmelbrösel hinzufügen. Mit kaltem Wasser benetzte Hände werden nun die Klößchen geformt. Bei uns im Dorf haben sie einen Durchmesser von ca. 7 cm, aber das kann jeder nach seiner Fassung entscheiden. Sie werden anschließend in die abgeseibte Fleischbrühe gegeben, in der der Tafelspitz gegart wurde.

Die Leberklöße dort ca. 10 Minuten ziehen lassen, je nach Größe. Die Suppe wird auf die Goldschnitz im Teller gegeben.

Gold-Schnitz

Zutaten:

1 Brötchen ein bis zwei Tage alt
2 Eier
Salz und Mehl

Zubereitung:

Die Schnitz werden am Vortag zubereitet. Altbackene Laabla (Brötchen) werden in 1 cm dünne Scheiben geschnitten. Dann werden Eier, je nach Bedarf, in eine Schüssel aufgeschlagen und ordentlich gesalzen. Pro Ei kommt ein Eßlöffel Mehl hinzu und alles wird miteinander verquirlt, bis sich eventuelle Mehklumpen völlig aufgelöst haben. Darin werden nun die Weißbrotscheiben eingeweicht, bis sie völlig durchtränkt sind.

Jetzt im Butter bei mittlerer Hitze langsam schön goldgelb ausgebacken. Die fertigen Schnitz über Nacht auskühlen lassen. Am nächsten Tag werden die kalten Brötchenscheiben in feine Streifen geschnitten.

Die Schnitz werden separat zur Suppe gereicht. Man legt sie auf den Teller und gießt anschließend die Suppe darüber.

An gewöhnlichen Festtagen wurde die Leberknödelsuppe mit altbackenen Pfannenkuchen serviert. Sie wurden vorher gerollt und dann in feine Streifen geschnitten.