

Rezept aus der Ritterzeit

Arme Ritter

Für 4 Personen brauchst du:

- 8 Scheiben trockenes Weißbrot
- ¼ l Milch
- 2 Eier
- 1 Prise Salz

- Fett zum Ausbacken
- Zucker und Zimt zum Bestreuen
- Semmelbrösel



So wird's gemacht:

1. Weiche die Weißbrotscheiben in der Milch ein.
2. Verquirlte die Eier in einer kleinen Schüssel und gib eine Prise Salz dazu.
3. Gib die Semmelbrösel in eine kleine Schüssel.
4. Wende die Brotscheiben zuerst in den geschlagenen Eiern und anschließend in den Semmelbröseln.
5. Erhitze das Fett in einer Pfanne.
6. Backe die panierten Brotscheiben knusprig aus.

Serviere die panierten Brotscheiben mit Zucker und Zimt. Du kannst auch Vanillesoße dazu reichen.

Guten Appetit!

Rezept aus der Ritterzeit

Raubritterspieß „Spießgeselle“

Für einen Spieß brauchst du:

- 50 g Fleisch (etwa ein halbes Schnitzel)
- ½ Paprika (rot, gelb oder grün)
- ½ Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Paprika

So wird's gemacht:

1. Schneide das Fleisch und die Paprika in kleine Stücke (ca. 3 x 3 cm).
2. Schneide die Zwiebel in Zwiebelringe.
3. Stecke das Fleisch, die Paprika und die Zwiebelringe abwechselnd auf ein Schaschlikspießchen.
4. Brate den bunten Spieß in der Pfanne oder auf dem Holzkohलगrill.
5. Würze den Spieß mit Salz, Pfeffer und Paprika.



Guten Appetit!