Fleischlaberln

Kategorien:	Backen, Fleischgerichte, Rindfleisch, Schweinefleisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

A Faschiads (des Rezept is fia ca. 40 dag docht)
2 Semmen (Pro 20 dag Faschiats brauchst 1 Semme)
Soiz
Pfeffa
Kuddlkraut
Rosmarin
Bedasüü
Magräu
Zwiefe
Knofe
Bresln
1 Gogal

Zubereitung

Wiedarum waakst de Semmen zeascht amoi in Wossa ei.
Es Faschiade tua soizn und pfeffan.
Jetzand haust zum Faschiadn dazua:
den gschniddanan Bedasüü,
de guad ausdrucktn Semmen,
den rochn, gschniddanan Zwiefe,
den zdrucktn Knofe,
de gaunzn Gwiaz und
des Gogal.
Vamisch ois guad, und festigs wieda mit de Bresln.
Fuam jetzand floche Labaln, und tuas in Öö (so vüü wie waunst Schnitzln mochst) aussabochn.
Tip: Dazu paßt guad a Eadäpfesolot!