

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!