Rezept

Bratne Milzwurscht mit Brezenbrösel

Ein Rezept von Bratne Milzwurscht mit Brezenbrösel, am 08.10.2026

Zutaten

2	altbackene Brezen
2	Eier (M)
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 TL	mittelscharfer Senf (plus noch etwas mehr zum Servieren)
2 EL	Mehl
	Salz
8 Scheiben	Milzwurst (je ca. 85 g schwer und 1 cm dick)
4 EL	Butterschmalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

Zubereitung

1. Die Brezen in grobe Stücke schneiden, in einem elektrischen Blitzhacker fein zerkleinern und in eine Schüssel füllen. Mehl in einen tiefen Teller geben, Eier in einem tiefen Teller verschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Milzwurstscheiben auf beiden Seiten dünn mit Senf bestreichen, dann zuerst im Mehl wenden, anschließend durch die Eier ziehen und zum Schluss in den Brezenbröseln wenden.

2. In einer großen Pfanne 2 EL Schmalz schmelzen. Die Hälfte der Wurstscheiben einlegen und in 2 Min. bei mittlerer Hitze goldbraun braten, wenden und die andere Seite bei geringer Hitze 2 Min. braten. Wurstscheiben aus der Pfanne heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen (eventuell im 120° heißen Ofen warm halten). Übriges Schmalz in die Pfanne geben, restliche Milzwurst goldbraun braten. Mit dem Senf servieren. Dazu passt Kartoffel-Gurken-Salat.