

## EMMER OM DIE MEDDACHSZEIT



Kewerdienschdach

## Eierschmeer

Was ma brauch - fa 4 Persone	
Eier	10 Stück
$\frac{1}{2}$ kg	Dürrfleisch
Mehl	1 TL pro Ei
	1 mittlere Knoblauchzehe Maggi, Pfeffer, Salz Schnittlauch
1,5 Pfund	frisches Roggen- oder Mischbrot

Vorbereitung	
	Schnittlauch schneiden
	Knoblauch zerdrücken
	Eier aufschlagen, Mehl und Gewürze dazu rühren
Braten	
	Dürrfleisch langsam auslassen bis es knusprig ist; Pfanne nicht zu heiß stellen
	Die Eiermasse dazugeben und langsam von außen nach innen stocken lassen.
	Schnittlauch dazu geben, abschmecken
Anrichten	
	Brot in Scheiben schneiden Eierschmeer darauf verteilen, fertig

Getränkertipp von Christian Weber, Karlsberg Brauerei

Karlsberg Weizenbock

**Mehr stoße ahn, on ihr stoße uff**