

Besoffene Ritter*innen

Brot

Für die Verwertung von altem Brot und Resten von Wein

Warme Süßspeisen

Grundrezept und Varianten aus der Rezeptsammlung „Reiche Ritterinnen – Le Avanzarotte“ (Verdi – Grüne – Vörc, Bozen, 2020)

Zutaten für 4 Portionen:

- ½ l Milch
- 4 Eier
- Vanillezucker
- 1 Pr Salz
- ½ TL Zimt
- altes Brot
- Semmelbrösel
- Butter zum Braten
- Zucker

Die Brotscheiben statt in Milch in Rot- oder Weißwein einweichen. Anschließend mit verrührtem Ei und Semmelbröseln panieren und wie im Grundrezept für Arme Ritter*innen zubereiten.

**vegetarisch bei Verwendung von Brot ohne Schweineschmalz und von Wein, der ohne tierische Hilfsstoffe wie Gelatine geklärt wurde*