# Kalbsbrustfülle:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

160g Semmeln

250ml Milch

2Stk. Schalotten

1Stk. Zwiebel

½ Bd. Petersilie

1 Zweig Liebstöckl

4Stk. Eier

2Stk Rühreier

Zubereitung:

Semmeln in feine Scheiben schneiden, mit warmer Milch übergießen.

Zwiebel und Schalotten in Brunnoise schneiden, in Butter ohne Farbe

weichdünsten. Semmeln mit Zwiebel- Schalottenmasse und Eiern vermengen.

Petersilie und Liebstöckl darunter mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat

würzen. Die 2 Rühreier (sehr weich) unterziehen.