

Kaiserstühler Brennnesselschnitzel

200g Brennnesselblätter
3 Roggenbrötchen
6 Eßl. Milch
30g Butter
1 Zwiebel
4 Eßl. Vollkornhaferflocken
Salz, Pfeffer, Muskat,
ggf. Hefeflocken

Junge Brennnesseln oder die oberen vier Blätter älterer Pflanzen waschen, mit heißem Wasser überbrühen, abtropfen lassen und fein hacken. Kleingeschnittene Zwiebel goldgelb anrösten. Roggenbrötchen in Würfel schneiden, mit Milch einweichen und wenn nötig anschließend ausdrücken. In einer Schüssel die gedünstete Zwiebel mit Brennnesseln sowie allen anderen Zutaten zu einer Masse verkneten und nach Belieben würzen. Kleine Schnitzel formen, in Hefe- oder Haferflocken wenden und in Öl ausbacken.

