

Milzschnitten

Zubereitung:

Für die **Milzschnitten** Beuschel mit Wurzeln, Salz und Gewürzsäckchen kochen, abkühlen lassen und faszieren. Zwiebel, Knoblauch und Petersilie faszieren und in Schmalz oder Öl anschwitzen. Dann Beuschel mit Zwiebel, Gewürzen und den Eiern gut abmischen.

[Strudelteig](#) ausziehen und die Masse mit einem Löffel daraufstreichen.

Den Teig in der Mitte durchschneiden und 2 Rollen formen. Mit dem Kochlöffel die gewünschte Größe abdrücken und durchschneiden.

In der Fritteuse oder im heißen Fett goldbraun backen.

Empfohlene Beilagen:

sonstiges

Kochdauer: Mehr als 60 min

Schwierigkeit: Profi-Koch

Region: Österreich

Zutaten für 30 Portionen:

- Strudelteig
- 1 kg Beuschel
- 2 Stück Eier
- 1 Stück Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz
- Pfeffer
- Majoran
- Muskat
- Petersilie
- Schmalz (oder Öl zum Anschwitzen)
- Fett (zum Ausbacken)