

## Fisolen mit Bröseln à la Sacher

### Zubereitung:

Speck und Zwiebel feinwürfelig hacken und beides in heißem Schmalz glasig werden lassen. Mit heißer Rindsuppe aufgießen und aufkochen lassen. Fisolen einmengen und zugedeckt kernweich dämpfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Bröseln binden und alles gut vermischen. Vor dem Servieren einige Butterflocken darauf setzen und heiß servieren.



### Quelle:

**Das Neue Sacher Kochbuch**  
Gürtler & Wagner

**Kochdauer:** 5 bis 15 min  
**Schwierigkeit:** Eier-Koch  
**Menüart:** Beilage  
**Region:** Österreich , Wien  
**Eigenschaften:** Schnelle Küche

### Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Fisolen
- 1 Zwiebel
- 250 g Speck (durchzogen)
- 250 ml Rindsuppe
- 100 g Weißbrotbrösel
- 2 EL Schmalz
- Salz
- Pfeffer (aus der Mühle)
- einige Butterflocken