

Deftige Semmel-Wurst-Taler / Füllung für Schweineroulade.

Nachstehende Masse kann als Füllung für die Rouladen verwendet werden oder als deftiges Hauptgericht, z.B. mit Feldsalat oder Endiviensalat oder Sauerkraut oder Bayerisch Kraut.

Getrocknetes Weißbrot in 'Würfel schneiden oder Semmeln in dünne Scheiben.

Kleinste Gemüsewürfel (Lauch, Karotten, Sellerie) kurz blanchieren, dann zum Brot geben.

Milch zum Kochen bringen, drübergießen und zu glatter Masse verarbeiten.

Zwiebel ganz klein würfeln, in Butter andünsten, Apfelstiftchen dazugeben. Kurz andünsten, dann zu Semmelmasse geben.

Blutwurst und grobe Hausmacher-Leberwurst in grobe Stücke schneiden und untermischen: Beinahe doppelt so viel Blutwurst wie Leberwurst.

Taler oder Plätzchen formen, in Pfanne setzen, nur sehr wenig Hitze zugeben, damit die Masse nicht zu schnell verbrennt. Mit Salat oder Gemüse (siehe oben) servieren als Hauptgericht.

Bei Semmelknödeln nicht nur Milch und Ei sondern auch etwas Butter dazugeben (separat erwärmen). Butter in Semmelknödel: Bindung wird besser, die Semmelknödel schmecken lockerer als ohne Butter.