Hirnpofesen

Zutaten für 15 Personen:

Fülle:

30	g	Butter
50	g	Zwiebel, feine Würfel
2	ST	Semmeln, entrindet
		etwas Milch
200	g	Schweinehirn, zugeputzt
ca. 50	g	Semmelbrösel zum Festigen der Masse
		Salz, Pfeffer
1	EL	Petersilie, gehackt

Weiters:

8	ST	Semmeln
2	ST	Eier
100	ml	Milch

Fett zum Herausbacken

Herstellung

1. Zwiebel in Butter goldgelb sautieren.
2. Hirn fein hacken.
3. Entrindete Semmeln in lauwarmer Milch einweichen, ausspressen.
4. Alle Zutaten miteinander vermengen.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Petersilie vollenden.
6. Semmeln in 1 - 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.
7. Scheiben mit Hirnmasse bestreichen und mit einer weiteren Semmelscheibe abdecken.
8. Durch das verquirlte Ei-Milchgemisch ziehen.
9. Pfanne mit 2cm Backfett aufstellen und die Pofesen darin auf beiden Seiten backen.
10. Gut auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Andreas Virgolini Dipl. Diätkoch, Küchenmeister