

## **Blunzenradln mit Semmelkren**

Die Blunze in der Haut in 4 cm dicke Scheiben schneiden und langsam in ein wenig Butter beidseitig abbraten. Dann mit einem scharfen Messer die Haut auf einer Seite einschneiden und abziehen. Semmeln in kleine Würfeln schneiden, in Milch einweichen, mit Ei vermengen. Diese Masse in heißer Butter abbraten, salzen, pfeffern, mit einem guten Apfelessig löschen und einer guten Portion frischem Kren würzen.

**Zusammen anrichten und nochmals mit Kren würzen.**