

Rezept des Monats April 2018

Fotzelschnitte

Momentan DER Hit bei den Grosskindern: zum Z'Morge [Fotzelschnitte](#). Auf Hochdeutsch heissen die gebratenen Brotscheiben «Arme Ritter». Und sind als Teil eines ordentlichen Morgenmahls bekannt seit ewigen Zeiten. Schon im Römischen Reich kannte man altbackene Brotscheiben neu gebraten. Das älteste überlieferte Rezept in Deutscher Sprache stammt aus dem 14. Jahrhundert und wird sogar im [Deutschen Wörterbuch](#) der [Brüder Grimm](#) zitiert.

Klassisch sind die Armen Ritter süss. Sie gehen aber auch wunderbar in salziger Variante.

Hier zuerst die süsse Version:

Am besten sind trockene Scheiben vom übrig gebliebenen Sonntagszopf. Die werden in Milch getunkt, damit sie wieder aufweichen. In der Zwischenzeit ein oder zwei Eier verquirlen. Nicht zu stark aufschlagen, einfach nur mit der Gabel Eidotter und Eiweiss kurz verquirlen. Die Eimasse leicht mit Salz würzen. Vielleicht noch eine klitzekleine Prise von der Muskatnuss drüberreiben.

Jetzt bereits feinen Kristallzucker, und wenn Sie mögen, Zimtpulver auf die Schnitten geben. Wenn Sie Zucker und Zimt erst am Schluss auf die gebratenen Scheiben geben, knirscht das beim Reinbeissen so unangenehm. Wenn Sie die vorher gezuckerten Schnitten braten, kann der Zucker leicht karamellisieren. Das schmeckt besser und ist erst noch eleganter.

Die eingeweichten Brotscheiben jetzt in den Eibrei tunken. Schön von allen Seiten mit Ei überziehen. In einer Pfanne ein ordentliches Stück gute Butter auflösen und die Eier-Brot-Scheiben von beiden Seiten zügig goldgelb braten.

In der salzigen Variante lassen Sie den Zucker auf den Schnitten weg und nehmen stattdessen frisch gemahlene Pfeffer und ein wenig Paprikapulver. Dann diese Kombination braten, und Sie haben eine leckere Erwachsenen-Speise.

Wenn Sie eine günstige Luxusversion herstellen möchten, dann legen Sie auf die gebackenen Schnitten eine Scheibe Kochschinken oder eine Scheibe Käse. Die können Sie dann noch zusätzlich mit einem Spiegelei belegen, das Sie in der heissen Fotzelschnitten-Butter schön glänzig braten. Dann haben Sie die Mini-Version eines Fotzel-Maxes (von [Strammer Max](#)). Gürkchen dazu, bisschen frisches Schnittlauch drüber – und der Tag kann kommen.

En Guete!
