

## Brot in Pelz oder arme Ritter

### Zutaten (2 Portionen)

- ♥ Weißbrot Scheiben je nach Hunger 4-6 Stück
- ♥ Ei
- ♥ Milch
- ♥ Salz, Pfeffer
- ♥ Öl zum Ausbacken



### Zubereitung

Am besten geeignet ist 3-4 Tage altes Weißbrot.

Das Brot in fingerbreite Scheiben schneiden. Ei mit einem Schluck Milch verrühren und würzen.

In einer Pfanne reichlich Öl erhitzen. Ist das Öl heiß genug, das Brot einmal kurz in die Ei Mischung eintauchen und ins Öl legen. Goldbraun braten. Es dauert ca. 2-3 Minuten je Seite.

Das fertige Brot auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und servieren.

**Gedanken: Ich habe gar nicht gewusst, dass diese Speise nicht nur in Ungarn existiert, sondern auf der ganzen Welt in irgendeiner Form.**

**In Ungarn essen wir dieses Brot meistens im Winter und zum Frühstück mit Paprika, Tomaten und Salatgurken und trinken heißen Tee dazu. Viele essen auch Mayo, Ketchup oder ungarische Paprika Creme dazu.**

**Ich denke, es gibt keinen Menschen in Ungarn, der das Brot in Pelz nicht mag. Wenn ich es uns zubereite, kommen sofort Kindheitserinnerungen auf. Ich denke dann gerne an den heißen süß-sauren Tee, welchen meine Tante an den kalten Wintertagen für uns gekocht hat. 😊**

**Hast du gewusst, dass die meisten Ungarn den Tee mit Zucker und Zitronensaft trinken?**