

Brätlinge bayrisch

Zutaten für vier Personen:

800g frische Brätlinge

2 EL Butter

Salz

Pfeffer

8 Scheiben Bauernbrot

Gemahlener Kümmel



Milchbrätling, *Lactarius volemus*

Zubereitung:

Die Brätlinge möglichst unzerteilt lassen, damit die kostbare Milch nicht herausrinnt. Große Exemplare am besten nur in Hut und Stiel teilen.

Die Pilze in einer Pfanne mit etwas Butter, Salz und Pfeffer scharf anbraten.

Auf dicke Scheiben knuspriges Bauernbrot geben.

Mit einer ganz kleinen Prise gemahlene Kümmel bestreuen.

GERHARD SCHUSTER
www.lebrac.de

