

GEBRATENE KNACKER-SEMMELEN

2 Portionen

von Berthold

ZUTATEN

1 Paar Knacker

etwas Butter

2 Semmeln

4 Scheiben Essigurke

Meerrettich

süßer Senf

ZUBEREITUNG

1. Die Butter in einer Pfanne erhitzen.
2. Die **Knacker** längs halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in der Pfanne langsam anbraten, bis sie warm und leicht gebräunt sind.
3. Die Semmeln aufschneiden und je eine Hälfte mit süßem Senf bestreichen, die andere mit Meerrettich.
4. Auf jede untere Semmelhälfte zwei Scheiben Essigurke und zwei halbe **Knacker** legen.
5. Semmeldeckel drauf. Fertig.

GUTEN APPETIT!



FAMILIENMETZGEREI
hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

