

Semmelbröfelsauce

Wer Semmelbrösel selbst herstellen möchte, hebt einfach übrig gebliebenes Brot oder Brötchen auf. Diese müssen dünn geschnitten einige Tage trocknen und werden dann klein gemahlen. Krümel vom Schneidebrett, gerne auch mit Sonnenblumenkernen o.ä., bereichern den Geschmack noch.

Zutaten für 2 Portionen:

- 40 g Semmelbrösel
- 100 g Butter
- 1 gestrichener TL Salz

Zubereitung:

1. Butter in einen Topf geben und schmelzen.
2. Semmelbrösel hinzugeben und bei höchstens mittlerer Hitze bis zum gewünschten Grad anbräunen. Dabei ständig umrühren, am besten mit dem Schneebesen.