

Italienische Rezepte

Mozzarella in Carrozza IM FETTBAD AUSGEBACKENE

Anzahl: 4 -6 Personen

Gattung: Italien, Käse

ANSCHOVIS-SAUCE (NACH BELIEBEN)

125 g	Butter	- Petersilie
4	Ungerollte Anschovisfilets, - fein gehackt	2 Teel. Kapern, grob gehackt
1	Essl. Feingehackte frische	2 Teel. Zitronensaft

MOZZARELLA IN CARROZZA

Pflanzenöl oder Backfett - zum Ausbacken	4 Eier
500 g Toastbrot oder rundes - Sandwichbrot	3 Essl. Milch
500 g Mozzarella - Käse	1 cup Milch
	1 cup Feine trockene Semmelbrösel

ANSCHOVIS-SAUCE: (Wenn man sich zu dieser Sauce entschließt, muss man sie zuerst bereiten. Wenn die Sandwichs bereits fertig sind, ist es zu spät.) Die Butter bei schwacher Hitze in einer schweren, 15 bis 20 cm großen Pfanne zerlassen: sie darf nicht braun werden. Die gehackten Anschovis, Petersilie, Kapern und Zitronensaft hineinrühren und die Sauce warm stellen, bis die Sandwichs angerichtet werden.

MOZZARELLA IN CARROZZA: In einer Friteuse oder in einem großen schweren Topf etwa 1/4 Tasse Pflanzenöl oder 150 g Backfett auf 185° erhitzen. Mit einer Plätzchenform oder einem Glas Weißbrotscheiben von 7 cm Durchmesser ausstechen. Dann den Mozzarella - Käse in 1 cm dicke Scheiben schneiden, die etwas kleiner als die Brotscheiben sein sollen. Jeweils eine Scheibe Käse zwischen zwei Brotscheiben legen, bis alles zu Sandwichs verarbeitet ist. In einer kleinen Rührschüssel die 4 Eier und die 3 EL Milch mit einem Schneebesen vermischen. Eine Tasse Milch in eine weitere Schüssel gießen und die Brösel auf ein Blatt Pergamentpapier streuen. Jedes Sandwich kurz in die Milch tauchen, die Kanten zusammen drücken, um sie abzudichten, und beide Seiten gut mit den Bröseln panieren. Um die Kanten noch besser abzudichten, rollt man die Sandwichkreise überdies radartig langsam durch die Brösel. Die Sandwichs nacheinander in die Eimischung tauchen und dann in dem heißen Öl ausbacken, bis sie auf beiden Seiten goldbraun sind. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und heiß servieren. Falls die heiße Anschovis-Sauce verwendet wird, sie mit einem Löffel über die heißen Sandwichs verteilen.