

Rezepte der Fenzinger Frauen

von anno dazumal bis heute „

Säunagen gefüllt.

Säunagen tüchtig mit Salz
abreiben u. abspülen. Das heute
fest zubinden und mit folgen-
der Fülle einfüllen.

Je nach Größe des Wagens,
500 Gramm Schweinebackfleisch
2-3 Brötchen einweichen und
ausdrücken, 2 große Zwiebeln
in Würfel schneiden und etwas
dünsten, 3 Eier, Salz, Pfeffer,
Majoran und gekochte Peter-
silie, zu einem Teig waffeln
in den Wagen füllen und dicht
zunähen, nicht zu voll machen
sonst platzt dieser. In reichlich
Wasser einmal aufkochen und
dann 2 Stunden stehen lassen,
dann noch leicht aufbraten.

Abgebildete Weisenmüller:

Das Kochbuch (1983) ist zu erhalten beim Kath. Frauenbund (Heizmann).