

## 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 heraus rinnt. 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 gemahlenen Kümmel bestreuen.

GERHARD SCHUSTER  
[www.lebrac.de](http://www.lebrac.de)

