

Königsberger Pansen

Aus dem Innereien-Kochbuch von Reinhard Dippelreither „Das Innereien-Kochbuch – Alte und neue Rezepte“.

Verwendet wird gesäubertes, in Gemüsefond oder Wasser 3 Stunden vorgegartes und somit vorbereitetes Pansen.

Es ist ein einfaches Gericht. Mit wenigen Zutaten.

Aber es mundet sehr gut.

Die rote Beete gibt der Sauce ihre Farbe.

[amd-zlrecipe-recipe:263]