

## Gebratene Brote

### Zutaten:

1/4 TL getrocknete Safranfäden  
2 EL kochendes Wasser  
225 g weisses Mehl  
1 Prise Salz  
etwas Schweineschmalz oder Butter  
2 Eier  
Schmalz/Fett zum Braten

### Zubereitung:

Safran in dem kochenden Wasser ziehen lassen, bis die Flüssigkeit tief goldgelb und abgekühlt ist. Mehl und Salz sieben und das Fett einarbeiten, bis die Mischung fein krümelig ist. Eier mit dem Safranwasser schlagen und zu dem Mehl geben. Kneten – der Teig sollte fest, aber nicht zu trocken sein; wenn nötig, etwas kaltes Wasser hinzugeben.

Den Teig dünn ausrollen und runde Stücke von 12–15 cm Durchmesser ausschneiden; als Schablone kann ein kleiner Teller dienen. Etwas Schmalz oder Fett in einer schweren Bratpfanne zergehen lassen und die «Brote» (immer nur eines) bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten braten, bis sie eine braune Farbe angenommen haben.

