

Geröstete Markschnitten

Dafür die Knochen mit ihrem Mark, mit kaltem Wasser bedeckt, einige Stunden wässern. Dabei ruhig das Wasser ein paar Mal wechseln. Das bisher rötliche Mark wird dadurch immer weißer. Schließlich aus dem Knochen drücken, von der schmalen zur dickeren Seite. Zum Servieren in 3 Millimeter dünne Scheiben schneiden. In einer kleinen beschichteten Pfanne nebeneinander auf mittlerer Hitze gerade eben glasig werden lassen. Oder auf einer Kelle in den Suppentopf halten, nur eine Minute, bis das Mark glänzt.



Auf geröstete Bauernbrotscheiben verteilen, salzen, pfeffern und mit einigen Schnittlauchröllchen bestreuen. Sofort, also noch warm, servieren. Am besten in mundgerechte Bisse geschnitten zum Aus-der-Hand-Essen zum Glas Wein.