

Eierkuchen, Schinken, Kartoffelstampf, Fliedermus-Soße

Für zwei Personen

100 g gewürfelter Schinken	150 g fetter Speck	4 mehligk. Kartoffeln
130 g Mehl	3 EL Zucker	2 EL Butter
4 Eier	1 EL Fliedermus	200 ml Vollmilch
4 EL Essigessenz	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen. Anschließend zerstampfen und 75 Milliliter Milch nach und nach hinzufügen. Mit einem Esslöffel Butter, etwas Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eier mit einer Prise Salz und einer Prise Zucker schaumig schlagen und nach und nach 100 Gramm Mehl und die restliche Milch hinzufügen. Mit einem Handrührgerät zu einer Masse verrühren. Anschließend die Schinken-Würfel mit der restlichen Butter in einer Pfanne anbraten, die Teigmasse hinzufügen und die Eierkuchen ausbacken. Den Speck in einer Pfanne auslassen. Den restlichen Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Das restliche Mehl dazugeben und mit 500 Milliliter Wasser aufgießen. Anschließend mit dem Fliedermus, einer Prise Salz und der Essigessenz abschmecken. Die Eierkuchen mit dem Schinken, dem Kartoffelstampf und der Fliedermus-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Willi Kays am 17. März 2014