

Herzhafter Kaiser-Schmarrn

Für 4 Personen

1 Bund glatte Petersilie	3 rote Zwiebeln	80 g geräucherter Speck
150 g Bergkäse	300 g Weizenmehl (405)	375 ml Milch
3 Eier (M)	1/2 TL Salz	80 g Butterschmalz
Pfeffer		

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Die Zwiebeln schälen und fein schneiden.

Speck in feine Würfel schneiden.

Käse fein reiben.

In eine Pfanne die Speckwürfel geben und knusprig auslassen, die Zwiebeln zugeben und mit anschwitzen. Dann die Pfanne vom Herd ziehen und die Petersilie untermischen.

Für den Schmarren-Teig Mehl, Milch, Eier und Salz mit einem Schneebesen nur kurz verquirlen, es können ruhig noch einige Mehlklümpchen vorhanden sein.

In einer Pfanne die Hälfte vom Butterschmalz erhitzen. Hälfte Teig in die Pfanne geben, einen Deckel auflegen und den Teig bei schwacher bei mittlerer Hitze ca. 3-4 Minuten anbacken, bis die Oberfläche leicht gestockt ist. Dann den Teig wenden und nochmals ca. 3- 4 Minuten zugedeckt backen und dabei luftig aufgehen lassen.

Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Goldgelb gebackenen Teig mit zwei Pfannenwendern oder Kochlöffeln in der Pfanne in Stücke zupfen.

Kaiserschmarrn in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen warmhalten.

Aus dem übrigen Teig in restlichem Butterschmalz einen weiteren Schmarren backen.

Den warm gehaltenen Schmarren aus dem Ofen nehmen, den gerieben Käse und die Speckzwiebeln darauf verteilen. Etwas pfeffern, den Schmarrn aus der Pfanne dazu geben, alles locker vermischen und servieren.

Rainer Klutsch am 23. Februar 2022