

Ernährung

Martin Gehrlein
Kaiserschmarren mit Speck und Lauchzwiebeln

Dienstag, 13.02.2024
Für 4 Personen

Zutaten

Für den Schmarren

50 g Speck, durchwachsen
2 Lauchzwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
400 g Mehl (Type 405)
4 Eier (Größe M)
400 ml Milch
etwas Salz
etwas Pfeffer
100 g Butterschmalz
200 g Bergkäse, kräftig



Für den Dip

200 g Frischkäse, körnig
1 EL Petersilie (vom Schmarren)
2 TL Paprikapaste (Ajvar)
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 TL Zitronensaft und abgeriebene Schale davon, nach Belieben

Zubereitung

1. **Für den Schmarren** Speck fein würfeln. Lauchzwiebeln putzen, abbrausen und kleinschneiden. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Etwa 1 EL Petersilie für den Dip beiseitelegen.
2. Den Speck in einer Pfanne (ohne zusätzliches Fett) knusprig braten. Lauchzwiebeln und Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen.
3. **Für den Dip** Frischkäse, 1 EL Petersilie, Ajvar, Salz, Pfeffer und Zitronensaft und -schale verrühren. Bis zum Servieren abdecken und kühlen.
4. **Für den Schmarren** Mehl, Eier und Milch mit einem Schneebesen verquirlen, es darf keine glatte Masse geben. Es sollten noch einige Mehleinschlüsse vorhanden sein.
5. Speck-Lauchzwiebel-Mix und vorbereitete Kräuter unter den Teig heben.
6. In der Pfanne die Hälfte Butterschmalz erhitzen, so dass der Boden bedeckt ist.
7. Die Hälfte vom Teig in die Pfanne geben und abdecken. Nach ca. 3-5 Minuten wenden und auf der anderen Seite ca. 3-5 Minuten backen.
8. Wenn der Teig aufgegangen und auf beiden Seiten goldgelb gebacken ist, den Schmarren mit zwei Kochlöffeln in der Pfanne in Stücke zupfen. Mit dem übrigen Teig genauso verfahren.
9. Den Bergkäse fein reiben und jeweils über dem Schmarren verteilen. Kurz schwenken, so dass der Käse gleichmäßig schmilzt.
10. Schmarren und Dip anrichten und servieren. Dazu passt Blattsalat.

Tipp: Wer möchte, trennt die Eier und schlägt das Eiweiß zu Schnee. Den Eischnee dann zum Schluss unter den Teig heben. Statt in der Pfanne, den Schmarren im Backofen garen bei ca. 140-160 Grad Ober- und Unterhitze auf der unteren Schiene ca. 5-6 Minuten. Der Speck-Lauchzwiebel-Mix kann auch getrennt vom Schmarren serviert werden. Speck und Lauchzwiebeln dünsten bzw. braten und anschließend über den Schmarren streuen.