

**Kochen**

**Rainer Klutsch**

**Montag, 12.06.2023**

**Kaiserschmarren mit Kräutern und Käse**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für den Schmarren**

- 400 g Mehl (Type 405)
- 4 Eier (Größe M)
- 400 ml Milch
- 1 Zwiebel, rot
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Kerbel
- 1 Bund Dill
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Wacholder, gemörsert
- 100 g Butter, geklärt
- 200 g Gouda, Bergkäse oder Cheddar

**Für den Rhabarbersalat**

- 400 g Rhabarber
- 1 EL Zucker
- 2 Köpfe Römervalat oder Rauke
- 1 Bund Dill
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Basilikum
- 3 EL Balsam-Essig
- 1 EL Honig
- 2 EL Dijon Senf, körnig
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 6 EL Olivenöl



**Zubereitung**

1. **Für den Salat** Rhabarber abbrausen, evtl. schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Rhabarber in einer heißen Pfanne kurz anrösten. Zucker darüberstreuen und alles karamellisieren lassen. Rhabarber vom Herd ziehen und abkühlen lassen.
3. Den Salat abbrausen und grob zerzupfen. Die Kräuter abbrausen und trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen bzw. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Alles mit Rhabarber und Römervalat mischen.
4. **Für das Dressing** Essig, Honig, Senf, Salz, Pfeffer und Öl verrühren.
5. **Für den Schmarren** Mehl, Eier und Milch mit einem Schneebesen verquirlen, es darf keine glatte Masse geben. Es sollten noch einige Mehleinschlüsse vorhanden sein.
6. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Petersilie, Kerbel und Dill abbrausen, trockenschütten. Die Blättchen abzupfen und fein hacken.
7. In einer Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen. Zwiebeln darin glasig andünsten. Herausnehmen, abkühlen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Wacholder abschmecken. Kräuter unter den Teig heben.
8. In der heißen Pfanne die Hälfte des übrigen Butterschmalz erhitzen, so dass der Boden bedeckt ist.
9. Die Hälfte vom Teig in die Pfanne geben und abdecken. Nach ca. 3 Minuten wenden und auf der anderen Seite ca. 3 Minuten backen.
10. 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 und Butterschmalz genauso verfahren.
11. Den Käse fein reiben und über dem Schmarren verteilen. Kurz schwenken, so dass der Käse gleichmäßig schmilzt.
12. Salatzutaten und Dressing mischen und erneut abschmecken. Kaiserschmarren und Salat anrichten und servieren.