

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Göttis Kaiserschmarren

Zutaten

(4 Personen)

- 4 lange Bratwürste
- 1 TL Öl
- 30 g Butter (plus etwas Butter zum Einfetten der Pfanne)
- 40 g Semmelbrösel
- 300 g Weizenmehl
- 2 mittelgroße Eier
- ¼ L Vollmilch
- 50 g Cheddarkäse
- 1 TL Backpulver
- zwei Prisen Salz
- ½ TL Kümmel
- Majoran zum Dekorieren

Zubereitung

Ofen auf 200° C vorheizen.

Die Würste in einer Pfanne im heißen Öl goldbraun anbraten.

Eine Pfanne mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln auskleiden.

Butter schmelzen und in einer Schüssel mit Mehl, Eiern, Milch, Cheddarkäse, Backpulver, Salz und Kümmel zu einer cremigen Masse vermengen.

Die Masse mit den Bratwürsten (im Ganzen gelassen) in die ausgekleidete Pfanne füllen und bei 200 °C Ober- und Unterhitze für 20 Minuten in den Ofen stellen.

Schmarren in ca. 4 gleichgroße Stücke schneiden, auf einem flachen Teller drapieren und mit Majoran garnieren.