

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

Fotocredit: Simeon Baker



Falscher Kaiserschmarren

Köche: Julian Hackl, Jonathan Zamani, Emanuel Zamani, Sophia Hackl

Zutaten

(4 Personen)

Für den falschen Kaiserschmarren

- 4 lange Bratwürste
- 1 TL Pflanzenöl zum Anbraten
- Butter zum Einfetten der Form
- 40 g Semmelbrösel
- 30 g Butter für die Teigmasse
- 300 g Weizenmehl
- 2 Eier
- $\frac{1}{4}$ l Vollmilch
- 50 g Cheddarkäse in Scheiben
- 1 TL Backpulver
- $\frac{1}{2}$ TL Kümmel
- Salz

Für die Garnitur

- frischen Majoran

Quelle: ORF extra

Zubereitung

- 1.** Für den falschen Kaiserschmarren zuerst das Rohr auf 200° C Umluft vorheizen. Dann das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Bratwürste darin von allen Seiten goldbraun anbraten.
- 2.** Währenddessen eine feuerfeste Form mit etwas Butter einfetten und mit den Semmelbröseln auskleiden.
- 3.** Nun 30 g Butter in einem Topf schmelzen lassen und diesen anschließend vom Herd nehmen. Dann das Weizenmehl, die Eier, die Vollmilch, den in Stücke gerissenen Cheddarkäse, das Backpulver, den Kümmel und etwas Salz in den Topf geben und alles mit einem Schneebesen zu einer cremigen Masse vermengen.
- 4.** Die angebratenen Bratwürste nun aus der Pfanne direkt in die eingefettete und mit Semmelbröseln auskleidete Form legen und die Teigmasse darüber gießen. Den falschen Kaiserschmarren danach bei 200° C Umluft für 20 Minuten im vorgeheizten Rohr backen.
- 5.** Zum Schluss den Kaiserschmarren aus dem Rohr nehmen, ein Stück davon herunterstechen, auf einem flachen Teller anrichten und mit frischem Majoran garnieren.