

„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
- ¼ l Vollmilch
- 50 g Cheddar-Käse in Scheiben
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Kümmel
- Salz

Für die Garnitur

- frischen Majoran

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 Cheddar-Käse, 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 Semmelbrösel ausgekleidete 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.