

Pikanter Kaiserschmarrn mit Gelberübensoße und Joghurtdip

Ein Rezepttipp von:
Martina Oswald und Paula Rinnerer
aus dem Bezirksverband Oberbayern

ZUTATEN: für den Kaiserschmarrn:

5 Eier
250 g Mehl
375 ml Milch
Salz und Pfeffer
2 EL Mandelblättchen
1 Bund Schnittlauch
oder Petersilie
Butter oder Butterschmalz
zum Backen

für die Gelberübensoße:

500 g Gelberüben
1 Zwiebel
1 EL Butter oder Butterschmalz
400 ml – 500 ml Gemüsebrühe
150 g Creme fraîche
Salz und Pfeffer
1 Spritzer Tabasco oder
Chilisoße – je nach Geschmack

für den Joghurtdip:

200g Naturjoghurt
3 EL Creme fraîche
3 EL Kräuter z.B. Petersilie,
Schnittlauch, Kerbel,
Sauerampfer, Liebstöckl,
Basilikum, Koriander, ...
Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG KAISERSCHMARRN:

- 1 Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.
- 2 In einer Schüssel das Eigelb, das Mehl und die Milch zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Eischnee unterheben.
- 3 Das Fett in einer Pfanne erhitzen. Den Teig ca. ½ cm hoch einfüllen und von beiden Seiten goldbraun backen.
- 4 Mit zwei Gabeln in Stücke reißen. 1 Teelöffel Mandelblättchen zugeben und fertig backen.
- 5 Den Schmarrn warm stellen und mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.
- 6 Den fertigen Schmarrn auf einem Teller anrichten und mit dem geschnittenen Schnittlauch (Petersilie) bestreuen.
- 7 Die Gelberübensoße und den Joghurtdip dazu servieren.

*Zubereitung Gelberübensoße und Joghurtdip
siehe nächste Seite!*