

KAISERSCHMARRN MIT SAUERKRAUT UND GERÄUCHERTEN SPECKWÜRFELN



ZUTATEN

4 

- 4 Eier
- 5 g Bresc Geräuchertes Knoblauchpüree
- 5 dl Milch
- 200 g Sauerkraut
- 150 g Mehl
- 150 g geräucherter Speck
- 100 g Crème fraîche
- 50 g Apfel (Brunoise geschnitten)
- 30 g Rosinen
- 5 g Bresc Thai red curry (Thailändisches rotes Curry)
- Pfeffer und Salz

GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



Geräuchertes
Knoblauchpüree 325g



Rotes thailändisches
Curry 450 g

ZUBEREITUNG

Die Eier teilen und das Eiweiß in den Kühlschrank stellen. Die Eigelb mit der Milch und dem Knoblauch verrühren. Das Mehl in eine Schüssel sieben und die Eigelb-Milch-Mischung unter Rühren zugeben. Rühren bis ein glatter Teig entsteht und ruhen lassen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, den Teig mit einem Spatel unterheben. Den Teig auf 2 Pfannen verteilen und mit Sauerkraut, Apfel und Rosinen belegen. Den Boden der Pfannkuchen in ca. 4 Minuten fest werden lassen. Mit 2 Spateln die Pfannkuchen in unregelmäßige Stücke zerlegen. Die Stücke umdrehen und weitergaren. Die Crème fraîche mit dem Curry vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kaiserschmarrn auf einen Einwegteller geben und mit dem gebratenen Speck und der Currycreme servieren.