

Herzhafter Kaiserschmarrn mit Pilz-Porree-Ragout und Bergkäse

— Bio Kochbox KW 41



KI generiert

Herzhafter Kaiserschmarrn mit Pilz-Porree-Ragout und Bergkäse



KI generiert

MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 180 g Weizenmehl
- 250 g Steinchampignons
- 1 Stange Porree
- 150 g Bergkäse
- 1 gelbe Zwiebel
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 Bund Petersilie

Eigener Vorrat:

- 3 Eier
- 250 ml Milch
- 30 g Butter
- 1 EL Speisestärke
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- Muskat
- getrockneter Thymian

Zubereitung:

Die Champignons sorgfältig putzen und je nach Größe vierteln oder in dicke Scheiben schneiden. Den Porree längs aufschneiden, unter fließendem Wasser gründlich zwischen den Blattschichten waschen, trocken schütteln und in etwa 1 cm breite Ringe schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Den Bergkäse grob reiben. Die Eier trennen, Eigelbe mit Milch, Weizenmehl, der Hälfte des Bergkäses, Salz, Pfeffer und Muskat zu einem glatten Teig verrühren und zehn Minuten quellen lassen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Die Hälfte der Butter in einer großen ofenfesten Pfanne schmelzen, den Teig hineingeben und bei mittlerer Hitze stocken lassen, bis die Unterseite goldbraun ist. Den Kaiserschmarrn mit zwei Pfannenwendern in grobe Stücke teilen, wenden, den restlichen Bergkäse darüberstreuen und die Stücke rundherum goldbraun braten; anschließend warm halten. Die übrige Butter in einer zweiten Pfanne erhitzen, Champignons darin kräftig anbraten, Zwiebel und Porree zufügen und mehrere Minuten weiterbraten. Senf einrühren, Gemüsebrühe angießen und das Ragout mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die köchelnde Flüssigkeit geben und kurz aufkochen, bis das Ragout leicht bindet. Die Hälfte der Petersilie unterheben, den Kaiserschmarrn auf Teller verteilen, das Pilz-Porree-Ragout daneben anrichten und mit der restlichen Petersilie bestreuen.