

Heiß begehrt: Herzhafter Schmarrn mit Weißbier



Einfach köstlich

Einfach ist unser heutiges Rezept und köstlich noch dazu. So ist es oft bei alten Rezepten aus der kulinarischen Schatztruhe. Das Rezept ist eine Abwandlung des Kaiserschmarrns. Allerdings nicht süß, sondern herzhaft mit Kräutern, Käse und Kräuterquark.

Ein guter Schuss Weißbier (alternativ alkoholfreies Bier oder Sprudelwasser), geschlagene Eiweiße und ein wenig Backpulver im Mehl helfen, dass der Teig besonders luftig und locker wird. Wer möchte, kann noch geräucherte Speckwürfel und Zwiebeln in den Teig mischen. Dann wird alles noch deftiger und schmeckt wunderbar in der kalten Jahreszeit.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für **herzhaften Schmarrn**:

Zutaten

- 250 g Dinkelmehl (Typ 550)
- 1 TL Backpulver, gestrichen
- 150 ml Milch
- 100 ml Weißbier
- 150 g Eier (ca. 3 Stück)
- Salz, Pfeffer, Prise Muskatnuss

- Butterschmalz zum Braten
- Wer möchte: 50 g Hartkäse und fein geschnittener Schnittlauch
- Extra: Kräuterquark zum Servieren

Zubereitung

Mehl mit Backpulver vermischen.

In eine Schüssel Milch, Weißbier und die Mehlmischung verrühren.

Die Eier trennen.

Die Eigelbe in der Milch-Mehlmischung verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen.

Geschlagenes Eiweiß in den Teig unterheben.

In einer großen Pfanne (oder 2 mittlere Pfannen) Butterschmalz erhitzen und den Teig hineingeben. Deckel aufsetzen und ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten lassen. Sobald der Teigboden goldbraun ist, den Schmarrn wenden und weitere 3-4 Minuten braten.

Tipp: Wer möchte, streut vor dem Wenden geriebenen Käse auf den Schmarrn.

Den Schmarrn mit zwei Pfannenwendern in der Pfanne in kleine Stücke zerteilen.

Den Schmarrn auf Teller verteilen, eventuell mit geschnittenen Kräutern bestreuen und servieren.

Tipp: Dazu schmeckt Kräuterquark.