



Pfifferlingskaiserschmarrn

Zutaten:

300g Pfifferlinge
2 Schalotten
1 Knoblauch
150g Mehl
300ml Milch
3 Eier

100g Butter
Salz, Kräuter



Zubereitung:

Stellen Sie eine Pfanne mit etwas Fett auf, reißen oder schneiden Sie die Pfifferlinge klein, die Schalotten sowie den Knoblauch und braten alles zusammen langsam an. Nehmen Sie sich dafür Zeit.

Geben Sie das Mehl, die Milch und die Eier in eine Schüssel und rühren alles langsam und stetig zu einem glatten Teig zusammen. Eine Prise Salz darf hier nicht fehlen.

Sobald das Gemüse gut durchgebraten und leicht gebräunt ist lassen Sie den fertigen Teig darüber laufen. Alles zusammen lassen Sie nun langsam anbraten und den Teig fest werden. Ist dieser fest genug wenden Sie den Pfifferlingspfannkuchen. Anschließend zerreißen Sie den Teig mit zwei Teigschabern oder Kochlöffeln.

Wer mag, kann einen frischen Salat dazu anbieten!
Genießen! Guten Appetit!



FRANKEN
FERNSEHEN