

Hier und heute



Bärlauch-Kratzete

Julia Floß feiert den Bärlauch mit einer köstlichen süddeutschen Spezialität: der Bärlauch-Kratzete – ein zerrissener Pfannkuchen voller herzhafter Aromen.

Bärlauch-Kratzete

von Julia Floß für 4 Portionen

Zutaten

- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 400 ml Milch
- 1 TL Salz
- 1 Prise Muskat
- 1 Bund Bärlauch (alternativ Schnittlauch)
- 3 EL Butterschmalz

Zubereitung

Eier trennen. Eigelbe mit Mehl, Milch, Salz und Muskat zu einem glatten Teig verrühren und 10 Minuten ruhen lassen. Inzwischen die Kräuter waschen, trocken schütteln, klein schneiden und in den Teig rühren. Die Eiweiße mit dem Handrührgerät steif schlagen und unter den Teig heben. Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

In einer beschichteten, ofenfesten Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. So viel Teig in die Pfanne geben, dass mindestens 3 cm Platz zum Pfannenrand bleiben. Die Kratzete für 15-20 Minuten backen. Pfanne aus dem Ofen nehmen. Vorsicht, der Griff ist heiß! Den Teig mit Hilfe von zwei Pfannenwendern in Stücke reißen und auf dem Herd kurz anbraten. Eventuell noch ein bisschen Butterschmalz dazugeben. Kratzete zu Spargelstangen und Sauce Hollandaise servieren.