



# Kaiserschmarrn mit Gemüse und Kräuterschmand

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Pikant, herzhaft Variante des Kaiserschmarrn, einfallsreiche Alltagsküche, schnell gemacht, preiswert

## Zutaten

- 80 g Schinken-oder Speckwürfel
- 2-3 Stangen junger Frühlingslauch in feinem Ringen
- 1 mittelgroße Möhre, grob geraspelt
- 2 El Kürbiskerne
- 250 g gesiebtes Mehl mit 1 Msp Backpulver gemischt
- 350 ml Milch
- 4 Eigelb
- 4 Eiweiß, steif geschlagen
- 1 El Butterschmalz
- 1 El Butter
- 1 kleiner Becher saure Sahne mit je 1 El Petersilie und Schnittlauch verrührt
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Eigelbe mit der Mehl-Backpulvermischung, der Milch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss glatt verrühren und etwa 15 min. quellen lassen.

### Schritt2

Die Schinken-oder Speckwürfel in Butterschmalz anschwitzen. Die Kürbiskerne zunächst dazu geben, etwas bräunen.

### **Schritt3**

Dann folgen die Frühlingszwiebel Ringe und die geraspelten Möhren. 1-2 min. miteinander dünsten, etwas ab kühlen lassen und dann unter den Teig mengen.

### **Schritt4**

Das geschlagene Eiweiß in 2 Schritten locker unterheben.

### **Schritt5**

Inzwischen Schmand, Petersilie und Schnittlauch verrühren, ev. etwas mit Salz und Pfeffer nachschmecken,

### **Schritt6**

Etwa die Hälfte des Teiges in einer große Stielpfanne mit Butter verteilen und von beiden Seiten goldgelb braten.

### **Schritt7**

Mit zwei Gabeln in Stücke zupfen und sofort servieren.

**Rezeptart:** Bayerisch **Tags:** schnell gemacht, preiswert, unter 30 min.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaiserschmarrn-mit-gemuese-und-kraeuterschmand/>