

Kaiserschmarren

„Schweinerei“

Zutaten

ca. 100g Schweinsbauch (48h Sous vide gegart)

ca. 100g fermentierte Ruben - Navetten

3 gehäufte EL Mehl

ca. 100ml Milch

3 Eier

Schabzieger Klee

Salz

Gewürzspeck vom Bauch

Kümmel-Knoblauch Jus

Schnittlauch

Frischer Kren

Schweinspopcorn (Schweinsschwarte klein schneiden, dann in einem Topf das Fett auslassen, und dann im eigenen Fett aufpoppen lassen bis sie goldbraun sind – salzen)



Zubereitung

Den gegarten Schweinsbauch in Stifte geschnitten kross in der Pfanne anbraten. Dann die gesamte Schmarrenmasse (Mehl, Milch, Ei, Salz und Schabzieger Klee) eingießen, sofort die Ruben dazugeben. Dann den Schmarren backen, bis der Teig goldbraun wird. Wenn der Schmarren fertig ist, in der Pfanne zerreißen und zum Schluss mit dem Kümmel-Knoblauch Jus nochmal schwenken.

Am Teller anrichten, gewürfelten Gewürz-Speck und Schweinspopcorn darüber geben.

Frischen Kren darüber reiben und mit Schnittlauch garnieren!

Gutes Gelingen!