



HOLZWERKSTATT
SCHMOCKER



Der Küchenbauer empfiehlt:

Lauch-Schmarren mit Pouletstreifen

Der schmackhafte Österreicher mit herbstlichem Touch.

Zutaten für ca 4 Personen

330g	Lauch	600g	Pouletbrust
165g	Weissmehl	1 EL	Kräuteressig
1TL	Backpulver	1 EL	Öl
4	frische Eier		Bratbutter
4.5dl	Milch		Gewürze: Salz, Pfeffer
½ TL	Salz		

Zubereitung

Lauch waschen und in feine Streifen schneiden. Im Dämpfsieb dämpfen.

Teig: Mehl, Backpulver, Eigelb, Milch, Salz und die Hälfte des Lauchs in einen Messbecher geben und pürieren. Zugedeckt ca. 10 Min. quellen lassen. Eiweisse mit einer Prise Salz steif schlagen und sorgfältig unter den Teig ziehen.

Poulet: Bratbutter in beschichteter Pfanne erhitzen. Poulet portionenweise ca. 3-5 Min. braten, rausnehmen, würzen und warm stellen.

Schmarren: Bratbutter in derselben Pfanne erhitzen. Teig begeben, bei mittlerer Hitze ca. 10-15 Min. rührbraten.

Anrichten: Schmarren und Pouletstreifen auf dem Teller anrichten. Die zweite Hälfte des Lauchs im Öl und Essig drehen und darüber streuen.