

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Paznauner Almkäse
8 Stk. Eier
400 ml Milch
Thymian
Salz
Pfeffer, gemahlen
300 g Mehl
100 g Tiroler Bauchspeck
Schnittlauch
Thymianblüten

Quellen:



Kochen und Küche: *Bäuerinnen kochen*

Pikanter Käseschmarren mit Tiroler Bauchspeck



Foto: K&K/Andrea Jungwirth - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Almkäse (mindestens 6 Monate gereift) reiben, Eidotter und Eiklar trennen.
- Dotter, Milch, fein gehackten Thymian und Käse verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Eiklar zu Schnee schlagen und abwechselnd mit dem Mehl unter die Dotter-Käse-Masse heben.
- Den Bauchspeck in Streifen schneiden und in einer großen Pfanne ohne Fett knusprig braten, aus der Pfanne nehmen und die Käsemasse ins heiße Bratfett geben, bei geringer Hitze backen, bis der Schmarren auf der Unterseite goldbraun ist.
- Die Masse mit einem Pfannenwender vierteln, umdrehen und ca. 3–5 Minuten backen, bis auch die andere Seite goldgelb ist, dann mit zwei Löffeln in Stücke reißen.
- Den knusprig gebratenen Speck unterrühren und den Schmarren mit Schnittlauchröllchen (und eventuell mit Thymianblüten) garniert, servieren.