

Uatschs

(Schneckenomelette)

200 gr Mehl

½ Kfl. Salz

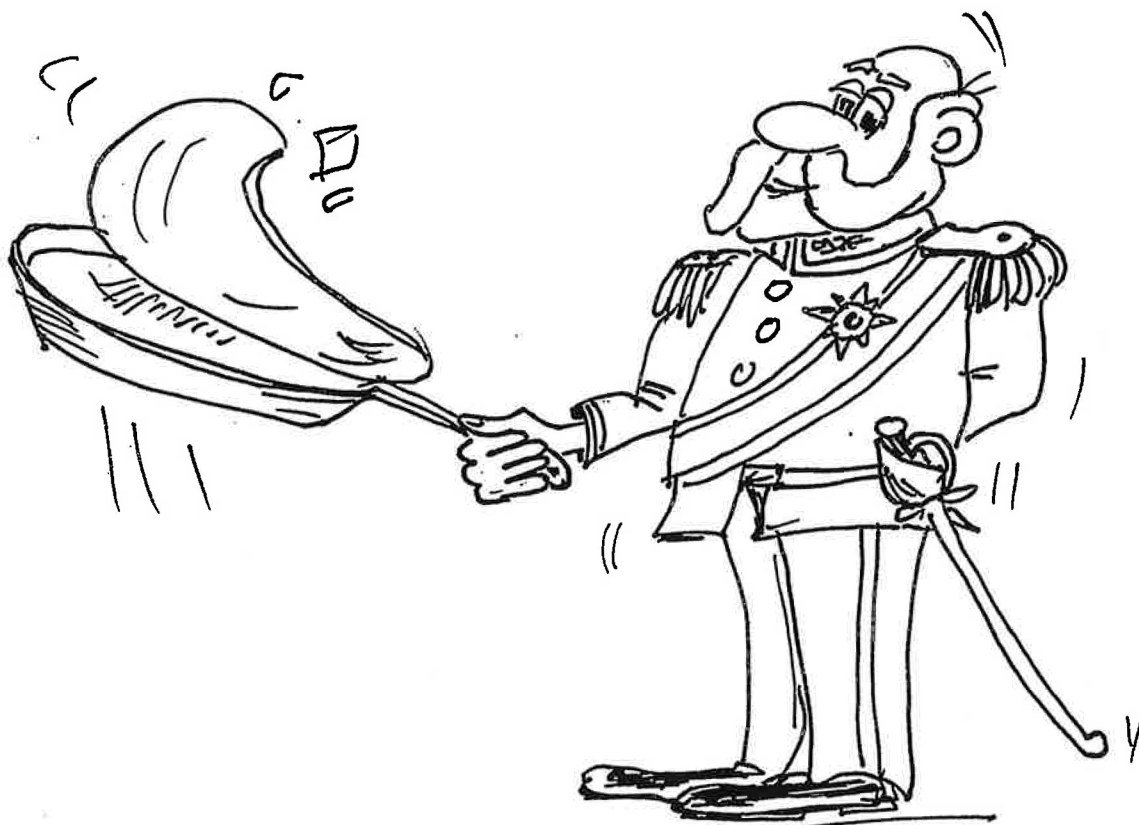
4 Eier

4 dl Milch

1 dl Oel

Teig herstellen, den Teig in einen Krug geben.

in einer Bratpfanne erhitzen, Teig in Schneckenform in die Pfanne giessen und beidseitig goldgelb braten.



Diese Zubereitung von Omeletten ist vor allem in Tschlin bekannt. Wahrscheinlich war es einfacher am heissen Holzherd den Teig aus einem Krug giessen zu lassen, als mühevoll Kelle un Kelle in die Pfanne zu geben. Ausserdem sieht die Omelette in Schneckenform noch lustig aus. In Tschlin werden Uatschs mir Zimtzuckebestrent und mit Salsiz und Kompott gegessen.