

«Chratzete»

Zutaten: (für 4 Personen)

- 200 g Mehl
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- wenig Muskatnuss
- 2.5 dl Milch
- 40 g Butter, flüssig
- 2 Eigelb, verquirlt
- 2 Eiweiss, mit einer Prise Salz steifgeschlagen
- nach Belieben fein geschnittener Schnittlauch
- Bratbutter zum Anbraten der «Chratzete»

Zubereitung:

Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatkatnuss in eine Schüssel geben und mischen. Milch, die flüssigen Butter und das Eigelb dazugeben und zu einem gleichmässigen Teig verrühren. Dabei kräftig rühren, bis sich im Teig Luftblasen bilden. Den Teig zugedeckt eine halbe Stunde quellen lassen.

Die Eiweisse mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Eischnee mit einem Spachtel vorsichtig unter den Teig ziehen. Nach Belieben Schnittlauch-Röllchen dazugeben und vorsichtig untermischen.

Die «Chratzete» wie ein grosses Omelette in zwei Portionen in einer beschichteten Bratpfanne auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Das fertig gebratene Omelette vor dem Servieren mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke reissen. Mit weissem Spargel servieren.