

SCHMORFLEISCH WIE IN PRAG MIT GEMÜSE UND HERZHAFTEN EIERKUCHEN

SCHMORFLEISCH WIE IN PRAG MIT GEMÜSE UND HERZHAFTEN PFANN- /EIERKUCHEN

Wer diesen Rezepttitel nicht sonderlich aussagekräftig findet dem gebe ich hiermit offiziell Recht. Ändert aber nix daran – das Rezept nenne ich trotzdem so. Das hat den einfachen Hintergrund, dass ich es ziemlich genau so vor ein paar Wochen in Prag gegessen habe und es super lecker fand. Hier habe ich mich für Schweinekotelett entschieden, in Prag gab es das Ganze mit Lammkeule. Das Prinzip ist aber das Gleiche. Was mir besonders gut gefallen hat sind die herzhaften Eierkuchen die außerhalb von Berlin wohl als Pfannkuchen bekannt sind... mit einem Hauch von Knoblauch.



ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

700g Schweinekotelett

Pfeffer & Salz

2 Zwiebeln

5 Knoblauchzehen

3 große Zweige Rosmarin

5-6 Thymianzweige

1 rote Paprika

1 gelbe Paprika

2 Karotten

6-7 Champignons

1 Tasse leichte Brühe

1 Tasse Weißwein

Für die Eierkuchen:

200g Mehl

2 Eier

1 Prise Salz

1 gestrichener TL Backpulver

200 ml Milch

1 Knoblauchzehe

Für die Sauce zu den Eierkuchen:

100g Crème fraîche

Pfeffer & Salz

2 EL Milch

1 TL Dill (getrocknet)

1 Prise Knoblauchpulver

ZUBEREITUNG:

Das Rezept als solches ist nicht besonders kompliziert. Ich reibe das Fleisch rundherum mit Pfeffer und Salz ein und lege es in den Bräter / eine große Auflaufform. Der Ofen wird auf 150°C vorgeheizt. Dann schneide ich die Paprika in breite Streifen, die Karotten werden geschält und der Länge nach geviertelt, die Champignons kommen kurzerhand am Stück dazu. Dann werden die Zwiebeln geviertelt und der Knoblauch geschält. Beides kommt mit Rosmarin und Thymian zusammen in den Bräter. Dann gieße ich die Brühe und den Wein dazu und schiebe das Ganze für 90 Minuten abgedeckt in den Ofen.



Nach 90 Minuten hole ich die Form aus dem Ofen und entferne die Alufolie mit der ich das Ganze abgedeckt habe. Das Fleisch wird einmal gewendet, dann geht es für weitere 20-30 Minuten ohne Abdeckung zurück in den Ofen. Diesmal aber bei 180°C.

Die Zeit wird genutzt. Ich rühre in einem Schüsselchen die Eier mit Mehl, Backpulver und Milch zu einem glatten Teig. Der wird dann mit Salz und einer gepressten Knoblauchzehe gewürzt und nacheinander weg in einer kleinen Pfanne (eine Spiegeleipfanne die extra zu diesem Zweck gekauft wurde) gebacken. Damit die Eierkuchen nicht auskühlen lege ich sie auf einen Teller und decke sie mit Alufolie ab. Während die Eierkuchen backen rühre ich die Crème fraîche mit etwas Milch cremig und würze sie mit Knoblauchpulver, Dill, Pfeffer und Salz. Abschmecken – sollte jetzt schon sehr lecker sein. Wenn der Teig komplett zu Eierkuchen verarbeitet wurde geht es weiter. Ich hole das Fleisch aus dem Ofen.



Das Fleisch nehme ich aus der Form und löse es vom Knochen. Dann schneide ich es in Scheiben und gebe es zusammen mit dem geschmorten Gemüse und 2 Eierkuchen auf den Teller. Im Bräter hat sich eine wunderbare Sauce gesammelt die ich über Fleisch und Gemüse gebe. Auf die Eierkuchen kommt ein Löffelchen von der Knoblauch-Dill Sauce, den Rest stelle ich in einem Schälchen auf den Tisch.

Anrichten solange es noch heiß ist.

Lasst es euch schmecken!

