

Steinpilzschmarrn

Hotel Pichlmayrgut

Zutaten – für 7 Portionen

Die Ideale Beilage für Wild oder Rindfleisch

100 g Milch
75 g Sahne
100 g flüssige Butter
1 EL Topfen
125 g glattes Mehl
3-4 Eier – getrennt
Steinpilze (oder auch Eierschwammerl)



Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Pilze in einer Pfanne anbraten, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist, anschließend abkühlen lassen. Backofen auf 180 ° C Ober- und Unterhitze erhitzen, ein Blech mit Backpapier auslegen. Milch, Sahne, flüssige Butter, Topfen mit den Dottern vermischen, Mehl unterrühren. Die gewünschte Menge an Pilzen zum Teig geben. Anschließend das Eiweiß steif schlagen und im Teig vorsichtig unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Teig auf das Blech glatt streichen und je nach Dicke 25-35 min bei 180 ° C backen.

Den Schmarrn abkühlen lassen und aus dem Blech raus nehmen, anschließend in Rauten oder die gewünschte Form schneiden. Kurz vor dem servieren in der Pfanne mit etwas Butter anbraten und anschließend am Teller anrichten.

Gutes Gelingen wünscht
Michael Ferstl

Küchenchef & Haubenkoch
Hotel Pichlmayrgut

