

Überbackene Sauerkraut – Omeletten

Omeletten:

200 g Dinkelmehl
1 KL Salz
2 dl Milch
2 dl Wasser

in eine Schüssel geben,
zu einem glatten Teig rühren

4 Eier

beigeben, gut rühren bis die Masse cremig ist,
ca. 30 Minuten ruhen lassen

Bratbutter

damit eine beschichtete Bratpfanne auspinseln,
erhitzen, Teig mit Schöpfkelle hineingeben und
gleichmässig verlaufen lassen bis der Boden dünn
überzogen ist

Omeletten beidseitig goldbraun backen, warm stellen



Ergibt je nach Grösse der Pfanne 8-10 dünne Omeletten

Füllung:

1 EL Bratbutter

in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen

200 g Bratspeck

die Tranchen in feine Streifen schneiden, beigeben,
knusprig braten

100 g Lauch

halbieren, waschen, feine Streifen schneiden,
beigeben

200 g Mischpilze

in Scheiben schneiden, beigeben, kurz mitbraten

500 g gekochtes Sauerkraut

in Lochschüssel abtropfen lassen, verzipfen, beigeben
alles zusammen kochen lassen bis die Flüssigkeit
verdampft ist

1 TL Currypulver

Salz

Pfeffer

würzen

2 EL Rahm

unter das Sauerkraut mischen
auf die Omeletten verteilen, aufrollen und in die
ausgebutterte Gratinform legen

Guss:

180 – 200 g Crème fraîche

vermengen, über Omeletten verteilen

1 Eigelb

150 g geriebener Greyerzer

bestreuen

in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen schieben,
ca. 10 Minuten überbacken

Tipp:

2 Scheiben Ananas in feine Stücke geschnitten unter das Sauerkraut mischen.

