



Semmelschmarrn

Zutaten:

8 Semmeln vom Vortag

3/8 l bis 1/2 l Milch

Salz

3 bis 4 Eier

Fett zum Ausbacken

Zum Garnieren mit Zucker oder einer Zimt-Zuckermischung bestreuen

Zubereitung:

Die Semmeln in Scheiben oder größere Würfeln schneiden. Anschließend die Eier mit Salz und Milch gut verschlagen und über die Semmeln gießen. Alles 3 bis 4 Minuten durchziehen lassen, dann in heißem Fett in der Pfanne unter häufigem Wenden goldgelb backen. Nach Belieben mit etwas Zucker bestreut auf heißer Platte anrichten.

Hilfreiche Tipps:

Bei größeren Mengen empfiehlt es sich, den Schmarrn portionsweise auszubacken.

Den fertigen Schmarrn nach dem Backen in einem flachen Topf zugedeckt, mit wenig Zucker bestreut, bei schwacher Hitze etwas durchziehen lassen. So wird er glänzend und saftig.

Der ungezuckerte Semmelschmarrn kann als Beilage zu Fleischgerichten mit Soßen wie z. B. Gulasch mit Salat gereicht werden.