

EIERSCHMIERCHEL

Rezept von Katja Berbalk, Landwirtin auf Hof Berbalk in Waldems-Wüstems
(für 6-7 Personen)

Zutaten:

- 150 g Dörrfleisch und Speck
- 30 g Margarine
- 2 mittlere Zwiebeln
- 6 – 7 EL Mehl
- 750 ml Milch (je nach Bedarf) 6 Eier
- Gewürze: je eine Prise Salz, Pfeffer und Muskat (evt. auch mehr)
- Kräuter: 20 g Wildkräuter

Zubereitung:

Dörrfleisch, Speck und Zwiebeln in Würfel schneiden Würfel in Margarine ausbraten
Mehl, Milch und Eier verrühren und würzen (abschmecken)
Eiermischung zu den heißen Speck-Zwiebelwürfeln gießen und alles rühren, bis es
fest wird. Mit Wildkräutern bestreuen