

Zutaten

5 Portionen

Chratzete:

250 g Mehl

1¼ TL Salz

5 Eier, verquirlt

2,5 dl Milch

2,5 dl Wasser



Bratbutter, zum Backen

Zubereitung

Zubereiten: 30min

Ruhen lassen: 30min

Auf dem Tisch in: 1h

1. Chratzete: Mehl und Salz in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Eier, Milch und Wasser verrühren, in die Mulde giessen. Alles zu einem glatten Teig rühren, bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.
2. Bratbutter in einer weiten Bratpfanne erhitzen, Teig begeben, bei mittlerer Hitze mit einer Holzkelle zu goldbraunen Stücken «kratzen». Hierfür die Masse etwas anbacken, dann in Stücke zerteilen.
3. Anrichten: Chratzete auf die Teller verteilen.

Chratzete können wie Knöpfli als Beilage zu Fleisch oder Gemüse serviert werden.

Süss: Chratzete ist mit Zucker und Zimt bestreut/mit Kompott serviert ein süsses Znacht.

Dieses Rezept wird dir vom Schweiz. Bäuerinnen- und Landfrauenverband SBLV zur Verfügung gestellt.

Entdecke landfrauen.ch!

1 Portion enthält: Energie: 1269kJ / 303kcal, Fett: 10g, Kohlenhydrate: 39g, Eiweiss: 13g