

Tatsch

Zutaten (für 4 Personen)

150 gr Mehl
0.75 KL Salz
3 Eier
2.5 dl Milch
 wenig Bratbutter od. Butter

Zubereitung

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen.
Eier und Milch verquirlen und mit dem Mehl zu einem Teig verrühren.

Masse ca. 1 Std. zugedeckt quellen lassen.

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen.

Teig begeben und auf kleinem Feuer langsam fest werden lassen, erst dann mit Holzbratschaufel zerteilen und rundum etwas anbraten.

Evt. mit wenig Butter vor dem Servieren verfeinern.

Servieren

Tatsch evt. mit Zucker bestreuen und mit Kompott od. Apfelmus servieren.

Quelle: Bäuerinnenvereinigung Graubünden
