

Rezept

VERBOTENER MATZO-BREI

Ein Rezept von VERBOTENER MATZO-BREI, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 3 Matzen (60-70 g) | 3 Eier (M oder L) |
| 2-3 EL Sahne oder Milch | Meersalz |
| frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | 1 (rote) Zwiebel |
| 50 g Frühstücksspeck oder Pancetta (in dünnen Scheiben) | 2-3 EL Butter |
| | Ahornsirup oder fein geschnittener Schnittlauch |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Die Matzen in mundgerechte Stücke brechen und in einer Schüssel in lauwarmem Wasser kurz einweichen (½ Min. reicht völlig; je länger man die Matzen einweichen lässt, desto weicher wird später der Brei). Dann das Wasser komplett abgießen.
2. Die Eier mit der Sahne oder Milch in eine kleine Schüssel geben, salzen und pfeffern und alles mit einer Gabel gut verschlagen. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Spalten schneiden. Speck oder Pancetta in dünne Streifen oder kleine Würfel schneiden.
3. Die Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen und aufschäumen lassen. Speck oder Pancetta und Zwiebel dazugeben und bei geringer bis mittlerer Hitze unter Rühren goldgelb anbraten.
4. Angerührte Eier über die Matzen gießen, gut vermengen und dann über den Speckzwiebeln verteilen. Temperatur hochdrehen und den Brei unter Rühren bis zur gewünschten Garstufe anbraten. Ähnlich wie bei Rühreiern kann man den Matzo-Brei nur kurz garen und noch leicht cremig genießen oder 3 - 4 Min. kräftig anbraten, bis die Matzen-Stückchen beginnen kross zu werden.
5. Den Matzo-Brei auf Teller verteilen und sofort genießen. Ich esse diesen Brei am liebsten mit Ahornsirup beträufelt - wer sich das nicht vorstellen kann, soll es einfach einmal ausprobieren! Alternativ mit ein wenig Schnittlauchröllchen bestreuen.