



Peschs maghers aus der Surselva (gefüllte Omeletten)

Mit Fischen hat das Gericht nichts zu tun. Der Name bedeutet "magere Fische" und weist viel mehr seine Einfachheit an. Es sind Omeletten, gefüllt mit altem Brot, Sultaninen und manchmal auch mit weiteren Dörrfrüchten. Die Füllung wird gezuckert und mit Zimt gewürzt und mit Rotwein getränkt. Am besten mit einem nicht zu schweren, blumigen Wein, wie dem Blauburgunder. Für Kinder wird die Füllung mit Milch zubereitet. Die kräftigen Peschs maghers werden vor allem als Hauptmahlzeit aufgetischt. Sie finden zunehmend auch Anklang als Vorspeise oder zusammen mit einer Kugel Glace auch als Dessert.

Zutaten (2-3 Hauptspeisen)

80g Mehl
1/2Tl Salz
2dl Milch
2 Eier
10g Tafelbutter
Butter oder Öl zum Ausbacken

Füllung:

80g altes Brot, weiss und dunkel gemischt
30g Rosinen
30g gedörrte Pflaumen
20g Tafelbutter
1-2El Rohrzucker
1/2Tl Zimt
2,5dl Rotwein (Blauburgunder)

Zubereitung

Omeletten (4 - 5 Stück):

Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen und eine leichte Mulde eindrücken. Milch und Eier verquirlen, Butter schmelzen und in die Eiermilch einrühren.

Eiermilch nach und nach zum Mehl geben und dabei mit dem Schwingbesen gut verrühren bis ein zäher Teig entsteht. Rest der Milch zugiessen und kräftig verrühren. Auf diese Weise sollten kaum Klümpchen entstehen. Wenn doch, den Teig durch ein feines Sieb streichen oder mit dem Stabmixer mixen.

Eine beschichtete Pfanne mit flüssiger Butter einpinseln und die Omeletten beidseitig ausbacken. Die Omeletten können im Ofen bei 60° warmgehalten werden.

Füllung:

Brot zu kleinen Würfelchen schneiden. Gedörrte Pflaumen grob hacken.

Butter aufschäumen lassen, Brot zugeben und mit Zucker bestreuen, vermischen und leicht anrösten. Rosinen und Pflaumen zugeben und vermischen. Mit Zimt würzen. Rotwein zugiessen, vermischen und ca. 5 Minuten in der heissen Pfanne ziehen lassen.

Füllung in die Omeletten einrollen, auf heissen Tellern anrichten und in der Mitte mit einem schrägen Schnitt halbieren. Mit etwas Füllung dekorieren und mit einem Schluck Wein übergiessen.







