

## Eiermösch

Für den traditionellen Eifeler Eiermösch werden Eier mit Mehl und Milch zu einem cremigen Brei gestreckt, der noch heiß großzügig auf kernigem Schwarzbrot angerichtet wird.



Portionen: 2

Vorbereitung: 25 min

Zubereitung: 10 min

Zeit gesamt: 35 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

### Zutaten für die Speckchips:

- 6 Scheiben dünn geschnittener Frühstücksspeck
- 2 Msp. brauner Zucker
- 2 Msp. Paprika edelsüß
- 2 Msp. Paprika rosenscharf
- 2 Msp. Pfeffer

### Zutaten für den Eiermösch:

- 1 Schalotte
- ¼ Bund Schnittlauch
- ¼ Bund Petersilie
- 1 TL Butter
- 2 Eier
- 15 g Mehl (2 EL)

- ½ l Milch
- Salz und Pfeffer

#### **Außerdem:**

- 2 Scheiben kerniges Schwarzbrot
- Butter zum Bestreichen

#### **Zubereitung:**

- **Für die Speckchips** den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Den Frühstücksspeck auf dem Backblech verteilen.
- Die Gewürze mischen und den Speck gleichmäßig damit bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen knusprig backen, etwa 8 bis 10 Minuten.
- Aus dem Ofen nehmen und auf Küchenkrepp beiseite stellen.
- **Für den Eiermösch** die Schalotte schälen und fein würfeln.
- Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.
- Petersilie waschen, trockenschütteln, grobe Stiele entfernen und die Blättchen fein hacken.
- Jeweils einen Teelöffel beider Kräuter abnehmen, in einem Schälchen mischen und beiseite stellen.
- Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Schalotte darin unter Rühren bei mittlerer Hitze glasig dünsten.
- Eier, Mehl und Milch mit einem Schneebesen glattrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Schnittlauch und Petersilie unterrühren.
- Mischung in die Pfanne gießen und unter ständigem Rühren mit einem Spatel zu einem dicken Brei stocken lassen.
- Das Schwarzbrot mit Butter bestreichen und mit jeweils drei Speckstreifen belegen.
- Eiermösch großzügig auf den Speck häufen, mit den zurückbehaltenen Kräutern bestreuen und servieren – **Mahlzeit!**