

## Badische Kratzete

Eine klassische Beilage zum Spargel

**Zutaten** für 4 Portionen:

500 g Mehl

3 Ei(er)

1 Msp. Backpulver oder Weinsteinbackpulver, groß

1 EL Butter

Salz

$\frac{1}{2}$  L Mineralwasser

### **Zubereitung**

Mehl, Eier, Salz, Backpulver (oder Weinstein) und Butter mit dem Mineralwasser zu einem cremigen Teig rühren. Ca. 1 Stunde stehen lassen.

Den Teig in eine beschichtete Pfanne geben. Er sollte etwa die Konsistenz eines Pfannenkuchens haben. Wenn die untere Seite goldbraun wird, wird der Fladen mit einem Schaber in Stücke zerissen und anschließend umgedreht. Die Kratzete müssen außen eine schöne goldbraune und dichte Oberfläche haben und gleichzeitig einen sehr saugfähigen Korpus, der die zerlassene Butter oder Spargelsoße gut aufsaugen kann. Das Salz« darin muss mit dem dazu servierten Schinken harmonieren. Darf also nicht zu stark raus schmecken.

Diese Beilage gibt es in Baden zusammen mit Schwarzwälder und gekochtem Schinken und zerlassender Butter zu frischem Spargel. Dazu einen badischer Weiß- oder Grauburgunder.

Tipp: Man kann in den Teig noch einige frische Kräuter oder - zu Beginn der Spargelsaison - etwas frischen Bärlauch geben. Geschmackssache!