

Matzenbrei

Matzenbrei ist ein milchiges Gericht, das traditionell zum Pessachfest kosher zubereitet wird. Es ist besonders bei Kindern sehr beliebt und kann leicht zubereitet werden. Servieren Sie es mit Apfelmus und Sauerrahm.

Für die Zubereitung benötigt man:

- 2 ganze Matzen
- 125 ml Milch oder Wasser
- 2 Eier, verquirlt
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ¼ TL Zimt
- 30 g Butter oder neutrale Margarine
- Zucker und Zimt zum Bestreuen
- Als Beilage: Apfelmus und Sauerrahm

Die Matzen in kleine Stücke brechen und in eine große, flache Schüssel geben. Mit Milch oder Wasser übergießen und etwa 5 Minuten stehen lassen, bis die Matzen weich sind und die Milch zum Teil aufgesogen sind.

Eier, Salz, Pfeffer und bei Belieben Zimt unterrühren.

Butter oder Margarine in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Eier-Matzen-Mischung hineingeben und abdecken. 10 Minuten braten, bis die Unterseite goldbraun ist. Vorsichtig wenden und weitere 3 Minuten braun braten. Sechsteln und mit Zimt und Zucker bestreuen. Mit Apfelmus und Sauerrahm servieren.