

Karthäuser

Zutaten

8 Milchbrötchen
1/4 Liter kalte Milch
Ein Esslöffel Zucker
2 Eier verquirlen.
Etwas Schmelzmargarine

Zubereitung

8 Milchbrötchen kaufen (pro Person 2 Stück) und bis zum Abend auf ein Gitter legen. In zwei Hälften teilen und auf dem Reibeisen ringsum die Haut abhaspeln. Die Semmelbrösel in einer Schüssel sammeln. Die Hälften nebeneinander in eine Form schichten.

Am nächsten Tag 1/4 Liter kalte Milch, 1 Esslöffel Zucker und 2 Eier verquirlen. Gemisch über die abgeriebenen Brötchenhälften gießen und quellen lassen. Ab und zu wenden. Evtl. noch etwas anmachen.

Schmelzmargarine in einer Pfanne erhitzen. Die Brötchenhälften in den geriebenen Semmelbröseln wälzen und in der Pfanne beidseitig knusprig braun braten. Heiß essen.

Karthäuser werden mit Vanille- oder Rotweinsoße gegessen.

Karthäuser (sorte de pain perdu)

Ingrédients

8 petits pains au lait
¼ litre de lait froid
Une cuillère à soupe de sucre
2 œufs
Une noix de margarine

Préparation

Acheter 8 petits pains au lait (2 par personne) et les laisser sécher sur une grille jusqu'au soir. Couper les en deux, et en râper la croûte tout autour. Récupérer la chapelure ainsi obtenue dans un saladier. Disposer les demis petits pains l'un contre l'autre dans un plat.

Le jour suivant, mélanger ¼ litre de lait froid, 1 cuillère à soupe de sucre et 2 œufs au mixeur. Verser le mélange sur les petits pains et laisser gonfler en les retournant de temps en temps. Si besoin est re-préparer un mélange et le reverser dessus.

Faire fondre de la margarine dans une poêle. Paner les petits pains dans la chapelure et les faire dorer des 2 côtés dans la poêle. Déguster encore chauds.

Les „karthäuser“ peuvent être accompagné de sauce vanille ou sauce au vin rouge.