



Cholermüs mit Johannisbeer-Kompott

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	15 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair V2000 ab 2021

Der traditionelle Cholermüs aus dem Bundesland Oberösterreich erinnert an den Kaiserschmarrn: ein zarter Teig, in der Pfanne gebacken und dann zerteilt. Mit Johannisbeer-Kompott serviert, entsteht ein Gericht mit ausgewogener Süße und feiner Säure.

Johannisbeeren-Kompott

400 g rote Johannisbeeren, Rispen entfernt

75 g Zucker

1 TL Vanillezucker

Kaiserschmarrn

400 g Mehl

½ TL Salz

4 Eigelb

250 ml Rahm

200 ml Milch

4 Eiweiße

1 Steckdose Salz

30 g Zucker

Bratbutter, zum Backen

Puderzucker, zum Bestäuben

Johannisbeeren-Kompott





Johannisbeeren, Zucker und Vanillezucker in einer Pfanne mischen, kurz stehen lassen, bis die Beeren etwas Flüssigkeit gezogen haben. Bei mittlerer bis hoher Hitze (Stufe 6–7) aufkochen, Hitze auf schwache Hitze (Stufe 2–3) reduzieren. Kompott ca. 3 Minuten köcheln lassen. Pfanne vom Kochfeld nehmen, Johannisbeeren-Kompott etwas abkühlen lassen.

Kaiserschmarrn

Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Eigelbe, Rahm und Milch verrühren, zum Mehl geben, zu einer glatten Masse rühren. Eiweiße und Salz mit den Schwingbesen des Handmixers steif schlagen, Zucker begeben, darunterühren. Eischnee sorgfältig unter den Teig heben. Garraum mit Heißluft auf 60 °C vorheizen. Etwas Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne bei mittlerer bis hoher Hitze (Stufe 6–7) erhitzen. Die Hälfte des Teiges begeben, ca. 6 Minuten backen, bis die Unterseite goldbraun ist und sich vom Pfannenboden löst. Wenden, ca. 2 Minuten weiterbacken. Kaiserschmarrn mit zwei Bratschaufeln in mundgerechte Stücke teilen, unter häufigem Wenden ca. 3 Minuten fertig braten. Im vorgeheizten Ofen warm stellen, mit der zweiten Teighälfte gleich verfahren. Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben. Johannisbeer-Kompott dazu servieren.

Garraum auf 60 °C mit Heissluft (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

Heissluft 60 °C während 20 Min.

Tipps

Es können auch andere Früchte (z.B. Aprikosen, säuerliche Äpfel, Zwetschken oder tiefgekühlte Früchte) für das Kompott verwendet werden. Choleremus kann als Dessert oder süßes Abendessen serviert werden.

Zubehör

Beschichtete Bratpfanne (ca. 28 cm Ø)

Pfanne (ca. 16 cm Ø)

