

Toettchen

Diät ist Mord an ungegessenen Knödel!
Wiglaf-Droske



Yorkshire Pudding

Zutaten

150 g Mehl
150 ml Milch
2 Eier
Salz
Muskat

Zubereitung

Wahlweise neutrales Pflanzenöl, besser fetter Bauchspeck vom Schwein oder Schmalz – im Idealfall Nierenfett vom Rind (wer es so mag)

Die Milch, die Eier und das Mehl zu einem Teig verarbeiten und mit Salz und einer Spur Muskat würzen. Dann sollte der Teig für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank – längere Ruhezeiten wirken sich positiv auf das Ergebnis aus.

Den Backofen vorheizen (200 ° – 250 ° C), die Formen in den Ofen und in die Vertiefungen je einen Würfel Speck von nicht ganz einem cm Kantenlänge geben. Wenn das Fett raucht – aufpassen, dass es nicht verbrennt – herausnehmen und in die Backmulden etwas Teig geben.

Nachdem ich den Teig aus dem Kühlschrank genommen habe, gebe ich gerne 2 – 4 cl kaltes Mineralwasser hinein.

Der Yorkshire Pudding wird jetzt bei hoher Temperatur für 15 – 20 Minuten im Ofen gebacken. Ein guter Yorkshire Pudding schwillt mächtig an und wird braun und knusprig, und wenn man hineinschneidet, sieht man, dass er innen hohl ist. Idealerweise bereitet man ihn im gleichen Backofen wie das Fleisch zu. Dann nimmt er leicht den Bratenduft an.