Pikante Dampfnudeln



Lecker, kross und knusprig
Ich habe schon einige Rezepte zur Zubereitung von pikanten Dampfnudeln in meinem Foodblog veröffentlicht. Aber da das letzte Rezept nur für pikante Dampfnudeln – und nicht als Beilage zu einem deftigen Gericht oder als Dessert – schon Jahre zurückliegt, veröffentliche ich dieses Rezept doch immer wieder gern, um es in Erinnerung zu rufen. Und Ihnen zu empfehlen.

Das Rezept ist original von meiner Mutter. Und sie hat es von ihrer Mutter, meiner Großmutter mütterlicherseits. Meine Mutter würde heute nicht mehr viel dazu sagen, wenn ich ihr erzählen würde, ich habe pikante Dampfnudeln nach ihrem Rezept zubereitet. Sie ist mit mittlerweile 95 Jahren mit Demenz ein Pflegefall in einem Pflegeheim in Mannheim und kann manchmal nur noch stammeln und stottern. Sie hat nur wenige lichte Momente, wenn ich ihr am Telefon von bevorstehenden Fussballspielen im DFB-Pokal oder der Nationalmannschaft

erzähle, die sie immer gerne schaut. Vielleicht hätte sie auch einen solch lichten Moment, wenn sie das Wort „Dampfnudeln“ und „Rezept“ von mir hören würde.

Ich habe Dampfnudeln in meiner Kindheit und Jugend immer gerne gegessen, sie haben mir immer geschmeckt und ganz besonders natürlich die krosse, knusprige Kruste am Boden, die gern auch einige schwarze, verkohlte Stellen haben darf. Beim Essen dieser Dampfnudeln bin ich nach dem Rat meines schon verstorbenen Vaters verfahren, der mir in meiner Kindheit immer empfahl, wenn noch Dampfnudeln übrig waren und wir sie nicht mehr essen konnten, einfach den salzigen, knusprigen Boden abzubrechen und nur diesen zu verspeisen. Auf den Hefeteig der Dampfnudeln konnte man auch mal verzichten.

Ich liste hier noch einmal die Zutaten für die Zubereitung von 4 Dampfnudeln für eine Person auf, da ich die Dampfnudeln einmal allein gegessen habe. Und 4 Dampfnudeln sind für eine Person wahrlich eine ganze Menge. Aber ansonsten verweise ich für die Zubereitung auf mein Grundrezept für die Zubereitung von pikanten Dampfnudeln. In diesem steht alles für die Zubereitung. Und es ist so gut und einfach beschrieben, wie ich es hier auch nicht besser könnte.



Schön im Dampf gegart

Zutaten (4 Dampfnudeln):

Für den Hefeteig:

- 250 g Mehl
- 20 g Hefe (1/2 Würfel)
- 125 g Milch
- 25 g Zucker
- 1 Ei

Für die Zubereitung:

- 3 EL Öl
- 1/2 Tasse Wasser
- 1 TL Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit (zum Gehenlassen des Hefeteigs) 2 Stdn. | Garzeit 20–25 Min.

Zubereitung:

Grundrezept

Kräuter-Pfannkuchen mit BBQ-Sauce



Krautig und frisch
Bei Pfannkuchen denken Sie sicherlich auch immer mal wieder daran, wie Sie sie variieren können. Denn sonst schmeckt der gewöhnliche Pfannkuchen doch etwas dröge, eben nach Mehl, Eiern und Milch.

Vielleicht ist dieses Rezept etwas für Sie. Denn hier werden viele frische Kräuter verwendet und zum Pfannkuchenteig hinzugefügt. Man könnte fast sagen, der Teig besteht mehr aus

kleingeschnittenen Kräutern denn aus den anderen, restlichen Zutaten.

Die Pfannkuchen schmecken dann auch etwas anders als gewöhnlichenPfannkuchen ohne Kräuter. Sie sind kratuig und frisch. Und wirklich lecker.

Verwenden Sie für die BBQ-Sauce zum Dippen der Pfannkuchenstücke eine Sauce, die keinen zu starken Eigengeschmack hat, sie würde sonst den feinen, krautigen Geschmack der Pfannkuchen übertönen.

Alles in allem ein leckeres, vegetarisches Gericht, bei dem man eben auch einmal gern als Alternative auf Fleisch verzichten kann.

Für 2 Personen:

- 14 gehäufte EL Mehl
- 4 Eier
- 200 ml vegane Milch
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 2 Bund krause Petersilie
- 30 g frischer Rosmarin (2 Päckchen à 15 g)
- 30 g frischer Koriander (2 Päckchen à 15 g)
- Rapsöl
- BBQ-Sauce

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.



Leckere, knusprige Pfannkuchen
Blättchen des Rosmarin abzupfen und in eine Schale geben.

Rosmarinblättchen, Koriander und Petersilie auf einem großen Schneidebrett mit einem großen Messer kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Mehl in eine Schüssel geben. Eier aufschlagen und dazugeben. Milch ebenfalls hinzugeben. Kräftig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Kräuter zu der Masse geben und ebenfalls alles gut vermischen.

Sehr viel Öl in zwei Pfannen erhitzen.

Mit dem Schöpflöffel jeweils ein Viertel der Masse in die Mitte der Pfannen geben und etwas nach außen verstreichen, so dass man runde Pfannkuchen hat. Pfannkuchen auf jeder Seite bei mittlerer Temperatur etwa 3–4 Minuten kross und knusprig braten. Die Pfannkuchen dürfen ruhig in dem Rapsöl schwimmen. Ab und zu mit dem Pfannenwender immer unter den Pfannkuchen schauen, ob er gut angebraten ist.

Pfannkuchen wenden und nochmals 3–4 Minuten braten. Auf zwei große Teller geben und warmhalten.

Prozedere in der gleichen Weise ein zweites Mal durchführen.

Die zweiten Pfannkuchen auf die ersten Pfannkuchen geben.

BBQ-Sauce in zwei kleine Schälchen geben. Zu den Pfannkuchen servieren.

Guten Appetit!

Süße, gefüllte Hefeklöße mit Vanille-Sauce



Kräftige Zuckerbombe

Eine Zubereitung von Hefeklößen, bei der ich gern auf das Grundrezept für Dampfnudeln verweise. Denn dort habe ich die

Zubereitung schön unterteilt für Vorteig, Hefeteig und Braten beschrieben. Besser könnte ich es hier nicht wiederholen.

Ich bereite keine großen Dampfnudeln zu, sondern eher kleinere Hefeklöße.

Allerdings habe ich mich bei der Zubereitung etwas verkalkuliert. Ich habe die Kraft der Hefebakterien unterschätzt. Und hätte die Hefeklöße doch lieber noch kleiner formen sollen.

Denn die Hefe treibt wirklich kräftig und die Hefeklöße sind dann doch etwas größer geworden, als ich sie geplant habe.

Nichtsdestotrotz orientieren Sie sich gern am Grundrezept für Dampfnudeln und bereiten Sie auf diese Weise die Hefeklöße zu.

Die Variationen, die ich vornehme, sind zum einen der Vorgang, dass ich die Klöße fülle.

Und zum anderen, dass ich zwei unterschiedliche Füllungen verwende, einmal eine Sauerkirsche-Marmelade und einmal in Cognac eingelegte Rosinen.

Sie können übrigens für die Füllung eine beliebige Marmelade verwenden, die Sie gerade vorrätig zuhause haben.

Noch ein Rat bei der Zubereitung der Hefeklöße: Arbeiten Sie beim Zubereiten des Teigs und dann der Klöße immer mit etwas Mehl, mit dem Sie Ihre Hände bestäuben. Damit können Sie den Teig besser handhaben und er klebt nicht so sehr an den Händen fest. Das gleiche betrifft natürlich auch das Aufgehenlassen des Teiges auf einem Backblech oder das weitere Bearbeiten auf einem großen Schneidebrett. Immer mit Mehl bestäuben.

Für 2 Personen:

Für die Hefeklöße:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 50 g Rosinen
- 50 ml Cognac
- 3 TL Sauerkirsch-Marmelade
- Puderzucker

Für die Vanille-Sauce:

- Grundrezept

Zubereitungszeit: siehe Grundrezept



Mit zweierlei Füllung

Hefeklöße nach dem Grundrezept zubereiten. Bitte die Hälfte der dort jeweils beschriebenen Mengen verwenden, Sie erhalten damit etwa 6 kleine Hefeklöße. Dies ergibt eine kleine Mahlzeit mit 3 Hefeklößen pro Person.

Einzige Variante bei der Zubereitung: Rosinen in Cognac in einer Schale eine Stunde ziehen lassen.

Hefeteig portionsweise von der großen Rolle abschneiden und in den bestäubten Händen zu einer flachen, runden Scheibe

drücken. In der Mitte eine Kuhle hineindrücken. Einmal bei drei Klößen jeweils einen Teelöffel Marmelade hineingeben, Kloß an den Rändern zusammenklappen und mit den Händen zu einer Kugel formen. Das andere Mal bei drei Klößen jeweils einen Teil der eingelegten Rosinen – ohne den Cognac – hineingeben und wie beschrieben weiterverfahren. Dann mit dem Grundrezept weitermachen.

Kurz vor dem Anrichten und Servieren der Hefeklöße Vanille-Sauce nach dem Grundrezept zubereiten.

Jeweils drei Hefeklöße auf einen Teller geben.

Dann jeweils einen Esslöffel Vanille-Sauce über einen Hefekloß geben.

Schließlich die Klöße noch mit Puderzucker bestäuben.

Servieren. Guten Appetit!

Pikante Hefeklöße mit Parmigiano Reggiano und Tomatensauce



Mit Parmesan gefüllt

Eine Zubereitung von Hefeklößen, bei der ich gern auf das Grundrezept für Dampfnudeln verweise. Denn dort habe ich die Zubereitung schön unterteilt für Vorteig, Hefeteig und Braten beschrieben. Besser könnte ich es hier nicht wiederholen.

Ich bereite keine großen Dampfnudeln zu, sondern eher kleinere Hefeklöße.

Allerdings habe ich mich bei der Zubereitung etwas verkalkuliert. Ich habe die Kraft der Hefebakterien unterschätzt. Und hätte die Hefeklöße doch lieber noch kleiner formen sollen.

Denn die Hefe treibt wirklich kräftig und die Hefeklöße sind dann doch etwas größer geworden, als ich sie geplant habe.

Nichtsdestotrotz orientieren Sie sich gern am Grundrezept für Dampfnudeln und bereiten Sie auf diese Weise die Hefeklöße zu.

Die Variationen, die ich vornehme, sind zum einen der Vorgang, dass ich Parmigiano Reggiano fein in eine Schale reibe und die Klöße damit fülle.

Und zum anderen, dass ich die pikanten Käse-Hefeklöße mit heißer Tomatensauce serviere.

Wenn Sie möchten, können Sie die passierte Tomatensauce aus der Packung gern vor dem Erhitzen und Servieren noch mit Salz und Pfeffer würzen. Notwendig ist es aber nicht.

Am besten schmeckt natürlich die salzige Kruste der Hefeklöße, die ich am liebsten esse. Und die bei mir Erinnerungen an meine Kindheit hervorrufen.

Noch ein Rat bei der Zubereitung der Hefeklöße: Arbeiten Sie beim Zubereiten des Teigs und dann der Klöße immer mit etwas Mehl, mit dem Sie Ihre Hände bestäuben. Damit können Sie den Teig besser handhaben und er klebt nicht so sehr an den Händen fest. Das gleiche betrifft natürlich auch das Aufgehenlassen des Teiges auf einem Backblech oder das weitere Bearbeiten auf einem großen Schneidebrett. Immer mit Mehl bestäuben.

Für 2 Personen:

Für die Hefeklöße:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 50 g Parmigiano Reggiano
- 100 ml passierte Tomatensauce (Packung)

Zubereitungszeit: siehe Grundrezept



Krosser, salziger Boden

Hefeklöße nach dem Grundrezept zubereiten. Bitte die Hälfte der dort jeweils beschriebenen Mengen verwenden, Sie erhalten damit etwa 6 kleine Hefeklöße. Dies ergibt eine kleine Mahlzeit mit 3 Hefeklößen pro Person.

Einzige Variante bei der Zubereitung: Vor dem Aufgehen lassen der Hefeklöße den Parmigiano Reggiano fein mit einer Küchenreibe in eine Schale reiben.

Hefeteig portionsweise von der großen Rolle abschneiden und in den bestäubten Händen zu einer flachen, runden Scheibe drücken. In der Mitte eine Kuhle hineindrücken. Etwas Käse hineingeben, Kloß an den Rändern zusammenklappen und mit den Händen zu einer Kugel formen. Dann mit dem Grundrezept weiterverfahren.

Kurz vor dem Anrichten und Servieren der Hefeklöße Tomatensauce in einer Schale 1 Minute bei 800 Watt in der Mikrowelle erhitzen.

Jeweils drei Hefeklöße auf einen Teller geben.

Dann jeweils einen Esslöffel Tomatensauce über einen Hefekloß

geben.

Servieren. Guten Appetit!

Pfannkuchen mit Sauerkirsch-Füllung



Süßer Pfannkuchen

Ich bereite ein süßes Pfannkuchengericht zu. Da ich als Füllung Sauerkirschen und etwas Honig hineingebe, würze ich den Pfannkuchen nicht, er soll somit neutral schmecken.

Zutaten für 2 Personen:

- 6 EL Mehl

- 2 Eier
- etwa 200 ml Milch
- 6 EL Sauerkirschen (Glas)
- Honig

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 5 Min.

Mehl in eine Schüssel geben. Eier aufschlagen und dazugeben. Milch hinzugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren.

Öl in zwei Pfannen erhitzen. Jeweils die Hälfte der Pfannkuchenmasse in eine der Pfannen geben und mit dem Kochlöffel gut verteilen. Pfannkuchen jeweils etwa 2–3 Minuten auf beiden Seiten anbraten.

Pfannkuchen herausnehmen und auf zwei Teller geben. Etwas Honig darüber träufeln. Sauerkirschen jeweils in der Mitte daraufgeben. Pfannkuchen von den Rändern her zusammenrollen. Auf die zusammengerollten Pfannkuchen nochmals etwas Honig träufeln. Servieren.

Süße Teigfladen



Das Ergebnis meiner Zubereitung

Mir fehlt der Kuchen an den Feiertagen. Weihnachtsplätzchen habe ich keine mehr. Und da ich vor Weihnachten vergessen habe, Eier einzukaufen, kann ich nun auch keinen Kuchen backen. Da fiel mir ein, dass man ja auch Teigfladen nur aus Mehl, Wasser und Salz zubereiten kann. Es wird ja auch Nudelteig nur aus Mehl, Wasser und einer Prise Salz hergestellt. Und auf diese Weise kann man Tortillas, Wraps, indische Teigfladen oder wie man sie auch immer nennen will, zubereiten. Und da diese Teigfladen einen geringen Eigengeschmack haben, lassen sie sich somit mit fast jeder Zutat zubereiten und somit natürlich auch süß, wie mit Honig. Sie sollen mir auf die Schnelle den Kuchen ersetzen.

Und da sie schnell und in größerer Anzahl herzustellen sind, werde ich gleich einige Teigfladen mehr als ich heute benötige herstellen, mal schauen, was ich die kommenden Tage damit noch zubereiten kann. Ich bereite die Teigfladen ganz puristisch zu und verwende nur Mehl, Wasser und Salz. Der Teig soll eigentlich auf einem Arbeitsbrett nur 1–2 mm dick ausgerollt werden, da ich aber kein Nudelholz habe, verwende ich dazu

einfach die Nudelteigmaschine, um einen sehr dünnen Teig zu erhalten. Mit einem Nudelholz kann man sicherlich einen richtig runden Teigfladen ausrollen, mit der Nudelteigmaschine ist dies schon schwieriger. Da ich aber keinen Schönheitswettbewerb mit dem Teigfladen gewinnen will, stelle ich eben mit der Nudelteigmaschine Teigfladen in den unterschiedlichsten Formen her. Ich will sie ja nur mit Honig bestreichen und etwas rollen.

Meine Nudelteigmaschine hat Einstellungen von 1 (dünn) bis 9 (dick). Ich mache bei der Zubereitung der Teigfladen drei Durchgänge und gebe den portionierten, zu kleinen Kugeln geformten Teig zunächst auf Einstellung 9 hindurch. Als Kugel, um vielleicht doch möglichst einen runden Fladen zu erhalten. Dann auf Einstellung 5 und dann nochmals auf Einstellung 1. Ich erhalte auf diese Art einen hauchdünnen Teig, der sogar den Text einer darunter liegenden Zeitung durchscheinen ließe. Bei mir erkennt man das Muster der Kuntststofftischdecke. Beim Auslegen der Teigladen möglichst den Teig nicht zusammenkleben lassen, er ist so dünn, dass er verklebt und man die Teigstellen nicht mehr auseinander bekommt.

Gebraten werden die Teigfladen in Öl in einer unbeschichteten Pfanne. Ich verwende dazu meine handgeschmiedete Eisenpfanne. Da die Teigfladen nur in einer dünnen Schicht Öl gebraten werden sollen, pinselt man die kalte Pfanne mit dem Kuchenpinseln mit Öl ein. Dazu habe ich meinen neu erstandenen Kuchenpinsel mit Naturhaar verwendet. Man kann sich das aber auch sparen, denn bitte nicht die schon heiße Pfanne vor dem Braten des zweiten Fladen mit einem Kuchenpinsel mit Naturhaar mit Öl einpinseln. Das Resultat ist, dass die Haare verbrennen. Ich dachte, dass man dies machen kann, bin aber eines Besseren belehrt. Na ja, ich schneide nun die Haare des Pinsels in der Länge um etwa 2 cm ab, dann kann ich den Pinsel noch weiter verwenden. Also einfach vor dem Braten jedes Teigfladens ein wenig Öl in die Pfanne träufeln.

Die Teigfladen werden in der Pfanne sofort etwas fest. Der

Teig bildet auch sofort etwas Blasen. Die Teigfladen benötigen zum Braten auf jeder Seite nicht einmal eine Minute. Einige leicht angebrannte Stellen beim Braten sind nicht besonders störend. Empfehlenswert ist es, die Teigfladen im warmen Zustand weiterzuverwenden und zu füllen. Denn in kaltem Zustand lassen sie sich nur noch schwer rollen und brechen meistens. Man kann sie dann aber auch in Stücke zerbrechen und als kleiner Snack vor dem Fernseher mit diversen pikanten Dips essen.

Zutaten für 16 Teigfladen:

- 350 g Weizenmehl
- 200 ml Wasser
- ½ TL Salz
- Olivenöl
- Honig

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Ruhezeit 30 Min. | Garzeit jeweils 1 Min.

Mehl, Wasser und Salz in eine Rührschüssel geben und zu einem Teig vermengen. Diesen einige Minuten mit der Hand kräftig verkneten. Der Teig darf nicht zu feucht sein, er soll fest und ein wenig trocken sein. Bei Bedarf eher noch etwas Mehl hinzugeben. Beim Ausrollen des Teigs mit einem Nudelholz kann der Teig eventuell etwas feuchter sein, da man etwas Mehl darüberstreuen kann. Bei einer Nudelmaschine benötigt man tatsächlich recht trockenen, festen Teig. Im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig achteln und die Teigstücke zu kleinen Kugel rollen. Jeweils eine Teigkugel drei Male nacheinander durch die Nudelmaschine geben, auf den Einstellungen 9 (dick), 5 (mittel) und 1 (dünn). Wenig Öl in einer Pfanne erhitzen. Wenn der Teigfladen etwas unförmig ist, ihn eventuell halbieren. Bei einer runden Form den ganzen Teigfladen oder ansonsten

eine Hälfte im Öl braten. Auf jeder Seite weniger als eine Minute. Herausnehmen, auf einer Seite mit einem Kuchenpinsel mit etwas Honig bestreichen, rollen und servieren.

Pfannkuchen mit Hackfleischfüllung asian style



Gefüllter Pfannkuchen

Dieser Pfannkuchen bekommt eine asiatisch anmutende Hackfleischfüllung. Sie ist definitiv nur für Liebhaber von Knoblauch, denn die Sauce wird aus Reiswein, schwarzer Bohnen-Knoblauch- und schwarzer Bohnen-Sauce zubereitet. Zusätzlich kommen noch drei frische Knoblauchzehen hinein. Die Füllung wird dadurch so würzig, dass weder mit Salz noch Pfeffer

gewürzt werden muss. Und auch der Pfannkuchen besteht deswegen nur aus Mehl, Ei und Milch und wird nicht gewürzt.

Das verwendete Hackfleisch war – offen zugegeben – nicht mehr das frischeste, jedoch nicht verdorben. Es hatte nur den Ablauftag des MHD erreicht. Aber dabei hilft dann die Küchen-Hygienemaßnahme à la Indien, indem man eine gute Messerspitze Bih-Jolokia-Chili-Pulver in die Sauce hinzugibt. Die Bih Jolokia Chili ist die schärfste Chilischote der Welt und nach meiner laienhaften Einschätzung in ländlichen Gebieten Indiens vermutlich Ersatz zu Zahnbürste und anderen Hygienemitteln. Denn sie brutzelt wirklich jegliche Keime weg.

Zutaten für 1 gefüllten Pfannkuchen:

Für die Hackfleischfüllung:

- 250 g Hackfleisch (gemischt)
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- Shao Xing (Reiswein)
- 1 EL Black Bean Garlic Sauce (schwarze Bohnen-Knoblauch-Sauce)
- 1 TL Black Bean Sauce (schwarze Bohnen-Sauce)
- 1 Msp. Bih-Jolokia-Chili-Pulver
- 1 TL Mehl
- Butter

Für den Pfannkuchen:

- 3 gehäufte EL Mehl
- 1 Ei
- Milch
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Knoblauchzehen schälen, Lauchzwiebel putzen. Knoblauch kleinschneiden, Lauchzwiebel in Ringe schneiden. Butter in

einem kleinen Topf erhitzen und Hackfleisch kräftig darin anbraten. Knoblauch und Lauchzwiebel dazugeben und ebenfalls anbraten. Zugedeckt bei mittlerer Temperatur ein wenig Flüssigkeit ziehen lassen. Mit einem großen Schuss Reiswein ablöschen. Bohnen-Knoblauch- und Bohnen-Sauce hinzugeben. Mit Bih-Jolokia-Chili-Pulver würzen. Etwas Wasser zum Abmildern der kräftigen Sauce hinzugeben, alles gut verrühren und zugedeckt ein wenig köcheln lassen. Füllung mit etwas Mehl binden. Beiseite stellen und warm halten.

In eine Schüssel Mehl und Ei geben und einen Schuss Milch. Alles mit einem Schneebesen gut verquirlen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, den Pfannkuchenteig hineingeben und gut in der Pfanne verteilen. Der Pfannkuchen braucht bei hoher Temperatur auf beiden Seiten jeweils höchstens 1–1 ½ Minuten. Beim Zubereiten vorsichtig mit dem Pfannenheber einmal wenden und darauf achten, dass er nicht zu dunkel brät.

Pfannenkuchen auf einen großen Teller geben, längs in der Mitte die Füllung darauf geben, den Pfannkuchen links und rechts nach oben zuklappen und servieren.

Pfannkuchen mit Pilzfüllung



Gefüllter Pfannkuchen

Dieses Pfannkuchengericht mit unterschiedlicher Füllung gab es vor einiger Zeit schon einmal. Aber es ist einfach zuzubereiten und sehr schmackhaft. Außerdem benötigte ich ein neues, schönes Foto von diesem Gericht. Also habe ich es erneut zubereitet. Und dann gibt es den Pfannkuchen demnächst auch noch mit vermutlich asiatisch anmutender Hackfleischfüllung.

Zutaten für 1 gefüllten Pfannkuchen:

Für die Pilzfüllung:

- 100 frische Champignons
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- kleines Stück Lauch
- 100 ml Gemüsefond
- 1 Bund Petersilie
- 1 TL Mehl
- Muskat

- Salz
- Pfeffer
- Butter

Für den Pfannkuchen:

- 3 gehäufte EL Mehl
- 1 Ei
- Milch
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen, Lauchzwiebel putzen. Schalotte und Knoblauch kleinschneiden, Lauchzwiebel und Lauchstück in Ringe und Champignons in Scheiben schneiden. Petersilie kleinwiegen. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Gemüse und Pilze darin anbraten. Petersilie dazugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Fond dazugeben, alles verrühren und ein wenig köcheln lassen. Füllung mit etwas Mehl binden. Beiseite stellen und warm halten.

In eine Schüssel Mehl und Ei geben und einen Schuss Milch. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles mit einem Schneebesen gut verquirlen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, den Pfannkuchenteig hineingeben und gut in der Pfanne verteilen. Der Pfannkuchen braucht bei hoher Temperatur auf beiden Seiten jeweils höchstens 1–1 ½ Minuten. Beim Zubereiten vorsichtig mit dem Pfannenheber einmal wenden und darauf achten, dass er nicht zu dunkel brät.

Pfannenkuchen auf einen großen Teller geben, längs in der Mitte die Füllung darauf geben, den Pfannkuchen links und rechts nach oben zuklappen und servieren.