

Rotkohlpfannkuchen mit Speckstippe

für zwei Personen

4 – 6 Blätter Rotkohl (je nach Größe)
4 El Kicherbsenmehl (oder Weizenmehl)
2 Eier
200 ml Milch

150 – 200 g geräucherter Speck (Zwilling)
1 – 2 Zwiebeln
5 El Öl
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Kräuter zum Garnieren



Je nach Größe des Rotkohlkopfes 3 bis 4 Blätter vom Kopf lösen und waschen. Die dicken Rippen herausschneiden und dann die Blätter in feine Streifen schneiden. Milch, Eier, Salz, Pfeffer und etwas gemahlene Muskatnuss mit dem Mehl zu einem glatten Teig rühren. Die Rotkohlstreifen mit dem Teig vermischen. 1 El Öl in eine beschichtete Pfanne geben und erhitzen, die Hälfte der Pfannkuchenmasse gleichmäßig darauf verteilen und bei mittlerer Hitze ausbacken. Die Zwiebel pellen, vierteln und ebenfalls in Streifen schneiden, den Speck würfeln und mit einem Esslöffel Öl in der Pfanne bei mittlerer Hitze braten. Die geschnittene Zwiebeln dazugeben und glasig braten.

Wenn der Pfannkuchen auf der einen Seite eine goldbraune Farbe bekommen hat wenden. Dazu einen großen Pfannenwender unter den Pfannkuchen schieben oder ihn auf einen großen Teller/glatten Deckel stürzen und zurück in die Pfanne gleiten lassen. Einen weiteren Löffel Öl zugeben und verteilen. Den ersten Pfannkuchen auf einer Platte im Backofen warm stellen und den zweiten backen – oder wenn möglich mit zwei großen Pfannen gleichzeitig arbeiten.

Auf Tellern anrichten, die Speckstippe darauf geben und mit etwas Kräutern garnieren.

Guten Appetit!