

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Flämischer Bauernpfannkuchen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln, Fleisch

200 g	Mehl	125 g	Schinkenspeck in dünnen
4	Eier		-Scheiben
1/2	Teel. Salz	40 g	Fett
3/8	Liter Milch		evtl. etwas Selterswasser
1	Zwiebel		

Das gesiebte Mehl mit 4 Eigelb, Salz und Milch zu einem glatten, dünnflüssigen Teig rühren. 30 Minuten ruhen lassen. Sollte der Teig zu fest geworden sein, mit Selterswasser verdünnen.

Die fein gehackte Zwiebel und den steifgeschlagenen Schnee von 4 Eiweiß unterheben.

Speckscheiben in 4 Portionen teilen. Jede Speckportion in einer Pfanne in heißem Fett auf beiden Seiten kurz anbraten, Teig einfüllen, nach dem Stocken wenden. Pfannkuchen auf jeder Seite ca. 3 Minuten backen, aus der Pfanne heben und warm halten.

Nacheinander die Pfannkuchen ausbacken.

Heiß mit Feld-, Kopf- oder Tomatensalat servieren.

Getränkervorschlag: Bier, Limonade, gewürzter Tomatensaft

Zubereitungszeit insg. ca. 45 Minuten