

Pfannkuchen Rezepte

Blutwurst Pfannkuchen

Gattung: Nachtisch, Blutwurst, Eierspeise, Pikant

3	Eier	2	Teel. Majoranblättchen
100 g	Mehl	250 g	Blutwurst; ohne Haut
1/4 Liter	Milch	2	Schalotten
	Salz und Pfeffer	20 g	Butterschmalz
1	Teel. Thymian; gehackt	2	Stange/n Frühlingslauch

Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem gesiebten Mehl und der Milch zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuter dazugeben. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und nach und nach unter den Teig heben.

Den Backofen auf 180GradC vorheizen. Die Blutwurst in Scheiben und die Schalotten in kleine Würfel schneiden. Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Blutwurst darin anbraten. Den Lauch in feine Ringe schneiden und kurz mit braten. Den Teig in der Pfanne verteilen. Die Pfanne in den Backofen stellen und den Pfannkuchen in ca. 10 Minuten goldbraun backen.

Nach der Hälfte der Backzeit den Pfannkuchen wenden. Herausnehmen, in Stücke schneiden und mit frischen Blattsalaten servieren.