

Blutwurst-Pfannkuchen

Kategorien: Eierspeise, Pikant, Blutwurst

Zutaten für: 1 Rezept

3		Eier
100	Gramm	Mehl
1/4	Ltr.	Milch
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
1	Teel.	Thymian; gehackt
2	Teel.	Majoranblättchen
250	Gramm	Blutwurst; ohne Haut
2		Schalotten
20	Gramm	Butterschmalz
2	Stangen	Frühlingslauch

Anleitung:

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 180 Grad 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 mitbraten. 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.

Quelle:

Rezept erfasst mit
RK 22.02.2013
von Konrad Heizmann