

# Pfannkuchen mit Chili con carne, Kräuter-Crème-fraîche

**Für zwei Personen**

**Für das Chili con carne:**

300 g Rinderhackfleisch	300 g Kidneybohnen	300 g Mais
1 rote Paprika	1 rote Peperoni	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	500 ml passierte Tomaten	3 EL Tomatenmark
2 TL Sambal Oelek	Paprikapulver	Majoran, Oregano
1 Prise Zucker	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

**Für den Pfannkuchenteig:**

200 g Mehl	250 ml Milch	2 Eier
2 EL Butterschmalz	3 Msp. Chilipulver	2 Msp. Paprikapulver
Salz		

**Für die Crème-fraîche:**

200 g Crème-fraîche	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
2 Blätter Kopfsalat	Salz, Pfeffer	

Für das Chili con carne die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Anschließend in einem Topf mit etwas Sonnenblumenöl anbraten. In der Zwischenzeit den Knoblauch abziehen und durch die Knoblauchpresse in den Topf geben. Das Tomatenmark ebenfalls in den Topf geben und kurz mit anbraten. Das Hackfleisch dazu geben und braten, bis es krümelig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit den passierten Tomaten ablöschen. Die Kidneybohnen und den Mais dazugeben. Die Paprika putzen und halbieren. Eine Hälfte in Würfel schneiden. Die andere Hälfte kann anders verwendet werden. Die Peperoni entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden. Beides in den Topf geben. Mit dem Sambal Oelek, dem Zucker und den Gewürzen abschmecken. Für die Pfannkuchen das Mehl, die Milch, die Eier, das Chilipulver und das Paprikapulver mit dem Handrührgerät zu einem geschmeidigen Teig mixen. Mit Salz abschmecken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Eine Kelle Teig in die heiße Pfanne geben und den Pfannkuchen von beiden Seiten goldgelb anbraten. Auf einen Teller geben und mit Küchenpapier abtupfen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Crème fraîche und den Schnittlauch verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Der restliche Zitronensaft kann anders verwendet werden. Die Pfannkuchen mit dem Chili con carne füllen und in der Mitte durchschneiden. Die Pfannkuchenhälften auf Tellern anrichten, mit den Salatblättern garnieren und mit der Crème fraîche servieren.

Michael Petschke am 02. Februar 2015