

Apfel-Speck-Pfannkuchlein

Für 4 Personen

2 Boskoop	1 Zitrone, unbehandelt	4 Zweige Majoran
2 Zweige Petersilie, glatt	8 Scheiben Frühstücksspeck	4 Zwiebeln, rot
150 g Mehl	150 ml Buttermilch	3 EL Butter
1 EL Backpulver	1 TL Natron	1 Ei (Kl. M)
4 EL Butterschmalz	Salz	

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Äpfel waschen, entkernen, in gleich große Scheiben schneiden und sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln. Den Majoran und die Petersilie abbrausen, trocken tupfen, die Blättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Den Frühstücksspeck halbieren und in einer heißen Pfanne ohne Fett kross ausbraten. Danach den Speck auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. In derselben Pfanne nun die Zwiebeln glasig angebraten und mit etwas Salz würzen. Den Majoran und die Petersilie abschließend unterrühren. Das Ganze vom Herd nehmen und warm halten. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Das Ei, die zerlassene Butter und die Buttermilch gut verrühren. Nun das Mehl zusammen mit Backpulver, Natron sowie einer Prise Salz vermengen, zugeben und das Ganze zu einem glatten Teig verrühren. Das Butterschmalz in eine beschichtete, heiße Pfanne geben, jeweils vier Apfelscheiben hinzufügen und mit ein bis zwei Esslöffeln Pfannkuchenteig bedecken. Die Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun ausbacken, herausnehmen und warmhalten. Den übrigen Teig genauso verarbeiten. Jeweils zwei Apfel-Speck-Pfannekuchlein auf Tellern anrichten, die Zwiebeln mit den frischen Kräutern darüber geben und zusammen mit den krossen Speckscheiben garnieren.

Horst Lichter am 22. Oktober 2011