

Speck-Pfannkuchen mit Steckrüben-Gemüse

Für 4 Personen

Für die Steckrübe:

1 Zwiebel	500 g Steckrüben	2 Möhren
1 EL Rapsöl	3 EL Honig	100 ml Weißwein
100 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone
Salz	Pfeffer	

Für die Speckpfannkuchen:

400 g Weizenmehl, Type 405	4 Eier	300 ml Milch
100 ml Mineralwasser	Salz	Pfeffer
1 Prise Zucker	150 g durchwachsener Speck im Stück	

Zwiebel schälen und fein schneiden. Steckrübe und Möhren waschen, schälen, halbieren und in ca. 1 cm dicke Stifte schneiden.

Rapsöl in einer Pfanne oder einem Topf erhitzen. Fein geschnittene Zwiebel, Rüben- und Möhrenstifte darin mit dem Honig andünsten, erst Wein, dann Brühe angießen und anschließend zugedeckt ca. 10 Minuten garen.

Die Sahne zum Gemüse geben und bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten köcheln, dabei gelegentlich umrühren.

Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Das Gemüse mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronenschale und -saft abschmecken.

Für die Speckpfannkuchen Weizenmehl, Eier, Milch und Mineralwasser in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen glattrühren.

Mit Salz, Pfeffer und der Prise Zucker würzen.

Den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett auslassen und leicht krossbraten. $\frac{3}{4}$ der Speckwürfel zur Seite legen.

Über die restlichen Speckwürfel in der Pfanne $\frac{1}{4}$ vom Pfannkuchenteig geben, so dass der Pfannenboden bedeckt ist. Sobald die Unterseite goldbraun gebacken ist, den Pfannkuchen wenden und mit der Restwärme stocken lassen. Gebackenen Pfannkuchen auf einen Teller geben und warmhalten.

Aus übrigem Teig und Speck drei weitere Pfannkuchen ausbacken.

Das Steckrübengemüse abschmecken und zu den Speckpfannkuchen servieren.

Rainer Klutsch am 15. November 2022