

# Kochschinken-Pfannkuchen mit Mayonnaise-Kartoffel-Salat

**Für 4 Personen**

**Für den Kartoffelsalat:**

4-6 mehlig. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Glas Senf	2-3 Eigelb
$\frac{1}{2}$ l Sonnenblumenöl	Sea Salt (Pyramidensalz)	Pfeffer
Geflügelbrühe	1-2 Zwiebeln	1 Bund glatte Petersilie
Cornichons		

**Für die Pfannkuchen:**

8-10 Scheiben Kochschinken	250 g Mehl	500 ml Milch
4 Eier	Butter	

**Für die Zwiebelringe:**

2-3 Zwiebeln	Butter, Zucker	Salz, Pfeffer
--------------	----------------	---------------

**Für den Kartoffelsalat:**

Die Kartoffeln kochen, abgießen und schälen.

Den Senf (Menge nach Geschmack) zu den Eigelben geben und gut durchrühren. Das Ganze mit Sonnenblumenöl aufgießen, mit dem Schneebesen aufschlagen und nach Geschmack mit der Geflügelbrühe würzen.

Die Zwiebeln, die Cornichons und die Petersilie klein und die Kartoffeln in Scheiben schneiden, in die Mayonnaise geben und vermengen.

**Für die Pfannkuchen:**

Das Mehl mit der Milch mixen und im Anschluss die Eier unterrühren. Die Zutaten so dosieren, dass die Konsistenz des Pfannkuchenteiges recht flüssig ist.

Den Kochschinken durch den Teig ziehen und in einer Pfanne in reichlich Butter ausbacken.

**Für die Zwiebelringe:**

Die Zwiebeln in grobe Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Butter, Zucker, Salz und Pfeffer anrösten.

Die Pfannkuchen und den Mayonnaise-Kartoffelsalat auf einem Teller anrichten und mit den Zwiebelringen belegen.

Christian Lohse am 11. November 2017