

Brezelknödel-Pfannkuchen mit Rahm-Champignons

Für 2 Personen:

300 g Laugenbrezel	200 ml Milch	2 Eier
1/2 Bund glatte Petersilie	2 Zwiebeln	2 EL Butter
4 Scheibe. Speck	50 ml Rotwein	200 ml Sahne
1 Msp. Muskatnuss	8 braune Champignons	1 Msp. Pfeffermix
1 Msp. Gewürzsalz	2-3 EL Bratöl mit Butter	1/2 Bund Schnittlauch

Brezel und Zwiebel in kleine Würfel schneiden. In einem Topf in heißem Bratöl anschwitzen und anschließend in eine Schüssel geben. Petersilie fein schneiden und mit zur Brezelmasse geben. Heiße Milch dazugießen. Mit Gewürzsalz, Pfeffermix und Muskat würzen. Eier dazugeben und alles gut verrühren. Ca. 10 Minuten durchziehen lassen.

Währenddessen Zwiebel und Speck in Streifen schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und Speck und Zwiebel darin anbraten. Champignons vierteln und zu Speck und Zwiebel in die Pfanne geben. Ca. 2 Minuten braten lassen, nochmals 1 EL Butter dazugeben und alles mit Pfeffermix und Gewürzsalz würzen. Mit Rotwein ablöschen und diesen auf die Hälfte einköcheln lassen. Dann Sahne angießen, Hitze reduzieren und die Sahne leicht einköcheln lassen.

Bratöl in einer Pfanne erhitzen und die Brezelknödel-Masse in die Pfanne geben und verteilen, sodass eine Art Pfannkuchen entsteht. Bei hoher Hitze ca. 5 Minuten braten, wenden und auf der anderen Seite nochmals ca. 5 Minuten braten. Brezelknödel-Pfannkuchen auf einen Teller gleiten lassen.

Schnittlauch in Stifte schneiden. Rahmpilze auf dem Brezelknödel-Pfannkuchen verteilen und alles mit Schnittlauch bestreuen.

Steffen Henssler am 27. Dezember 2022