

Rita Süßmuth: Pilchjes-Pfannekuchen

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/rita-suessmuth-pilchjes-pfannekuchen

Pilchjes sind Kartoffel-Stifte. Die Spezialität aus dem Rheinland wird auch Pillekuchen genannt.

Zutaten:

- 500g mehlig-kochende Kartoffeln
- 3 Eier
- 2 Tassen Mehl
- 2 Zwiebeln
- 100g durchwachsener gewürfelter Speck
- ca. 1 Tasse frisch aufgebrühter, starker Filter-Kaffee
- Sonnenblumenöl
- Salzwasser

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Stifte schneiden. Aus Mehl, 2 Tassen Wasser, Eiern und etwas Salz einen glatten, dickflüssigen Pfannkuchenteig rühren. 30 Minuten quellen lassen.

Zwiebeln pellen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin anrösten, dann die Zwiebeln zufügen und anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Nun kommen so viel Pilchjes dazu, bis der Pfannenboden mit Zwiebeln, Kartoffeln und Speck locker bedeckt ist. Alles leicht salzen.

Während die Pilchjes garen, vorsichtig tröpfchenweise den Kaffee darüber träufeln, bis die Mischung leicht gebräunt ist. Dann die Masse mit dem Pfannkuchenteig knapp bedecken, so das die Pilchjes noch etwas heraus schauen. Nach ein paar Minuten den Pfannkuchen mit Hilfe eines Tellers in der Pfanne wenden, noch paar Minuten weiter garen und dann servieren.

Rezept: Rita Süßmuth

Quelle: alfredissimo! 21.4.1995