


Apfel-Speck-Pfannküchlein

 happy-mahlzeit.com/2019/12/01/apfel-speck-pfannkuechlein/

Zutaten für 4 Personen:

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

Zubereitung:

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Äpfel waschen, entkernen, in gleich große Scheiben schneiden und sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln. Majoran und 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, dann auf etwas Küchentrepp abtropfen lassen. In derselben Pfanne nun die Zwiebeln glasig angebraten und mit etwas Salz würzen. Majoran und Petersilie 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 4 Apfelscheiben hinzufügen und mit 1 - 2 EL Pfannkuchenteig bedecken. Die Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun ausbacken, herausnehmen und warmhalten. Den übrigen Teig genauso verarbeiten.

Jeweils 2 Apfel-Speck-Pfannküchlein auf Tellern anrichten, die Zwiebeln mit den Kräutern darüber geben und mit den krossen Speckscheiben garnieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 22.10.2011

Prominenter Gast: Marco Schreyl