


# Rezept Pfannkuchen Variationen: herzhaft und süß

---

 [hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/klaus-kocht-vorm-haus/rezepte/rezept-pfannkuchen-variationen-herzhaft-und-suess,rezept-344.html](http://hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/klaus-kocht-vorm-haus/rezepte/rezept-pfannkuchen-variationen-herzhaft-und-suess,rezept-344.html)

**Ein Rezept von Klaus Breinig, Koch und Grillweltmeister.**

## Zutaten:

---

### Zutaten Pfannkuchenteig:

- 10 Eier
- 200 ml Milch
- 250 g Mehl
- etwas Sprudelwasser

### Zutaten herzhaft:

- 250 g Paprika
- 250 g Champignons
- 2 Scheiben gekochten Schinken
- 2 Scheiben Salami
- 200 g saure Sahne
- geriebenen Parmesan
- etwas Tomatensaft
- 1 Lauchzwiebel
- Olivenöl Salz, Pfeffer

### Zutaten süß:

- 250 g Himbeeren
- 250 g Blaubeeren
- 250 g Johannisbeeren
- 100 ml Ahornsirup
- 1 Zitrone
- 1 Orange

## Zubereitung:

---

### Zubereitung Pfannkuchen:

Eigelb vom Eiweiß trennen. Die Milch ins Eigelb geben und verrühren. Das Mehl hinzugeben und alles gut verrühren. Das Eiweiß cremig fest schlagen und unter die Eigelbmasse heben.

### herzhaft:

Für den Dipp den Schinken und die Lauchzwiebeln kleinschneiden und mit der sauren Sahne mischen. Würzen mit Salz und Pfeffer und dem Tomatensaft. Die Pilze und die

grob kleingeschnittene Paprika mit Olivenöl vermengen und im Grill mit Süßholz räuchern bei indirekter Hitze und 120 Grad. Wenn kein Grill vorhanden ist, mit Rauchsatz und etwas Rauchpaprika würzen. Die Pfannkuchen in Butter oder Öl ausbacken und mit etwas kleingeschnittenem Gemüse belegen und dann wenden. Den fertigen Pfannkuchen in Stücke schneiden und auf dem Teller mit etwas Gemüse anrichten. Den Dipp dazu geben und alles mit Parmesan bestreuen und Olivenöl beträufeln.

**süß:**

Mit dem Sparschäler je einen Streifen der Orangen- und Zitronenschale abschneiden und sehr fein schneiden. Die Früchte und Schalen mit Ahornsirup mischen und 15 Minuten ziehen lassen. Dann über die fertigen Pfannkuchen geben und mit etwas Puderzucker betreuen.

*Sendung: hr-fernsehen, "Klaus kocht vorm Haus", 24.11.2020, 21:45 Uhr*