

# Hauptspeise – „Lauchpfannkuchen“

## Zutaten sind:

|   |                            |
|---|----------------------------|
| ➔ | 2 Stangen Lauch            |
| ➔ | 360 gr. Mehl               |
| ➔ | 4 Eier                     |
| ➔ | Salz                       |
| ➔ | Pfeffer                    |
| ➔ | ½ Liter sauren Sprudel     |
| ➔ | 150 gr. Geräucherter Speck |
| ➔ | 2 Eßl. Gehackte Petersilie |
| ➔ | Schweineschmalz            |
| ➔ |                            |
| ➔ |                            |
| ➔ |                            |

## Und so wird es gemacht:

Lauch waschen, in Ringe schneiden, Bauchspeck in feine Würfel schneiden. [Lauch und Bauchspeck kann angedünstet werden – muss aber nicht]

### Weitere Bemerkungen:

man kann nur wenig davon essen, da es sehr stopft

## Fortsetzung – und so wird es gemacht:

Mehl, Eier und sauren Sprudel in der Küchenmaschine anrühren. Salzen und pfeffern. Petersilie, Lauch und Speck in die Teigmasse unterheben. Die Pfannkuchen im heißen Schweineschmalz **langsam** ausbacken.

### *Aufwand und / oder Herstellzeiten*

|                       |                            |
|-----------------------|----------------------------|
| Vorbereiten           | ca. ½ Stunden              |
| Im Ofen <i>backen</i> | <u>backen auf dem Herd</u> |
| Auf dem Herd kochen   |                            |

### *was noch wichtig ist:*

1 – 2 Pfannkuchen pro Person reicht

Wir wünschen Gutes *Gelingen* und einen „Guten Appetit“