

Meerrettichpfannkuchen

Bei mir landen Pfannkuchenstreifen meistens zur Verwertung der Reste vom Vortag in der Suppe. Aber viel besser schmeckt's – wenn schon eine kräftige, hausgemachte Rindersuppe die Basis für so eine Frittatensuppe oder Flädlesuppe ist – mit Meerrettichpfannkuchen. Denn genau wie beim gekochten Rindfleisch passt auch hier als Suppeneinlage der Geschmack und die schöne Schärfe vom Meerrettich perfekt dazu!

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für 4 Personen (ca. 8 Stück):

100 g Weizenmehl, Type 405
200 ml Milch
2 Eier, Größe M
1 EL Meerrettich aus dem Glas
1 TL Salz
frischer Schnittlauch
Butterschmalz zum Braten



Zubereitung der Meerrettichpfannkuchen als Suppeneinlage:

Für den Pfannkuchenteig Mehl, Milch, Eier und Salz mit einem Schneebesen zu einem recht dünnflüssigen, klümpchenfreien Teig rühren. Diesen nun abgedeckt für etwa 30 Minuten ruhen lassen. Danach den Teig mit 1 EL Meerrettich – je nach Geschmack auch etwas mehr, denn der Meerrettich verliert durch die Hitze einiges an Schärfe – abschmecken. Den in feine Röllchen geschnittenen Schnittlauch (ebenfalls in etwa 1 Esslöffel) dazu geben und alles gut verrühren.

Aus dem fertigen Teig nun bei mittlerer Hitze acht dünne, goldbraune Meerrettichpfannkuchen backen. Dabei darauf achten, möglichst wenig Butterschmalz zu verwenden. Sind alle Pfannkuchen gebacken und etwas abgekühlt, werden sie so eng wie möglich aufgerollt und anschließend in dünne Streifen geschnitten. Diese Pfannkuchen-Röllchen nun nur noch in die köchelnde Suppe geben und sofort servieren.

Die Meerrettichpfannkuchen als Suppeneinlage kann man auch hervorragend auf Vorrat zubereiten und gefroren aufbewahren. Dafür am besten die aufgerollten, ausgekühlten Pfannkuchen auf ein Backpapier legen und für 1-2 Stunden in den Gefrierschrank geben. So lassen sie sich viel einfacher schneiden und sie behalten ihre schöne, gerollte Form. Außerdem kleben sie dann nicht zusammen, wenn man sie geschnitten und schon gefroren in einen Gefrierbeutel gibt. Diese Meerrettichpfannkuchen-Röllchen dann einfach gefrorenen in die fertige Suppe geben, noch einmal aufkochen lassen und schon kann gegessen werden!