

## Informationen zur Sendung vom 12.01.2024

### Leineweber

Von Ulla Scholz

### Zutaten (4-5 Portionen)

#### **Kartoffel-Pfannkuchen**

750 g Pellkartoffeln  
1-2 Zwiebeln

#### **Pfannkuchenteig**

250 g Mehl  
200 ml Milch  
3 Eier  
etwas Muskat  
Salz  
Pfeffer  
Butterfett, Pflanzenöl oder  
Schmalz zum Braten

#### **Salat**

300 g Feldsalat  
oder/und  
300 g Babyspinat  
Nach Gusto zusätzlich: 150 g  
Radicchio

#### **Außerdem**

80 g Speckwürfel oder  
Schinken  
Frische Petersilie oder  
Schnittlauch

#### **Sauce**

25 ml Essig  
75 ml Öl  
TL Senf  
Zucker oder 1 TL Honig  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung

Die Pellkartoffeln am Vortag kochen. Für den Pfannkuchenteig das Mehl in eine Schüssel sieben. An einer Stelle die Milch langsam eingießen und mit einem Schneebesen nach und nach mit dem Mehl verquirlen. Wenn eine glatte Masse entstanden ist, ein Ei nach dem anderen unterrühren und mit Salz und etwas Muskat würzen. Den Pfannkuchenteig abdecken und für circa 30 Minuten quellen lassen.

Den Feldsalat putzen, alle Salate waschen und gründlich abtropfen lassen. Für die Salatsauce Senf und Essig mit einem Schneebesen vermischen. Unter beständigem Rühren nach und nach das Öl zugießen. Die Sauce mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln pellen, danach in halbzentimeterdicke Scheiben teilen. Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Für die Leineweber-Pfannkuchen, die nicht vegetarisch sind, Speck, Schinken oder Wurst zurechtschneiden.

Am einfachsten ist es, wenn wir Zwiebelstreifen und/oder Speckstücke in einer separaten Pfanne ein wenig vorbraten.

Die Kartoffelscheiben – möglichst alle nebeneinander – in Schmalz oder Butterfett – von beiden Seiten appetitlich golden rösten. Die Zwiebelstücke oder den Speck oder beides über die Kartoffeln streuen und mit Pfannkuchenteig begießen. Die Hitze der Herdplatte reduzieren. Wenn sich der Pfannkuchen am Rand leicht ablöst, einige Butterflöckchen auf dem Pfannkuchen verteilen, umdrehen und zu Ende braten. (Siehe Küchentipps) Exemplare, die fertig sind, aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

## Informationen zur Sendung vom 12.01.2024

### Leineweber

Von Ulla Scholz

Petersilie oder Schnittlauch fein hacken. Die Salatblätter zurechtzupfen und mit der Sauce mischen.

### Anrichten

Die Pfannkuchen auf Tellern verteilen und mit Kräutern bestreuen. Den Salat in der Schüssel auf den Tisch stellen – jeder bedient sich selbst.

## Ullas Küchentipps

### Der Einkauf

Die Hauptzutaten sind alle preiswert. 750 g Kartoffeln: 1,00 Euro / 80 g Bio-Speckwürfel: 1,59 Euro / 3 Bio-Eier: 0,93 Euro / Verschiedene Salatsorten pauschal: 3,00 Euro / Restzutaten wie Kräuter, Schmalz Butter, Butterfett, Mehl, Milch Gewürze, Essig und Senf circa 3,00 Euro

### Leineweber mit Zwiebeln

Portion circa 1,30 Euro

### Leineweber mit Zwiebeln und Salat

Portion circa 1,98 Euro

### Leineweber mit Speck und Salat

Portion circa 2,38 Euro

### Mehlkümpchen vermeiden

Pfannkuchenteig neigt schnell dazu, dass sich Mehlinselfen bilden.

Wer mit einem Handmixer arbeitet, kann in beliebiger Reihenfolge die Zutaten in die Schüssel füllen und verquirlen. Wer mit dem Schneebesen arbeitet, macht es so, wie es früher die Profis gelernt haben. Das Mehl in die Schüssel sieben und an einer Ecke langsam die Milch einlaufen lassen. Beständig und langsam rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Danach die Eier untermischen. So gibt es kein Knubbeln, die man mit einem Schneebesen oft gar nicht oder nur zeitaufwendig beseitigen kann.

### Pfannkuchen wenden als Hingucker

Geübte werfen den Pfannkuchen in die Luft und mit etwas Glück landet das Exemplar unbeschadet und mit der richtigen Seite wieder in der Pfanne. Das lässt sich sogar üben: In Schul-Kochkursen habe ich Kindern diese Fertigkeit mit Hilfe eines Schwammtuchs beigebracht. Den Lappen rund schneiden, gut anfeuchten und in die Pfanne legen. Dann heißt es: Übung macht den Meister! Beim echten Pfannkuchen ist später zu beachten, dass niemals viel Öl oder Butter in der Pfanne schwimmt. Das heiße Fett vorher abgießen!

## **Informationen zur Sendung vom 12.01.2024**

### **Leineweber**

Von Ulla Scholz

Sonst spritzen Öl oder Butter ins Gesicht und auf die Hände, wenn der Pfannkuchen in die Pfanne zurückfällt.

#### **Omas Deckel-Trick**

Eine Haushaltsküche ist keine Zirkusarena – es geht auch einfacher und unspektakulärer. Zum Wenden können wir einen großen flachen Deckel nutzen und auf die Pfanne legen. Die Pfanne drehen und den Pfannkuchen auf den Deckel stürzen. Mit der ungebackenen Seite wieder in die Pfanne gleiten lassen. Auch hier auf flüssiges Fett achten! Dass muss vorher raus, sonst tropft es auf den Boden.

#### **Der Salamander heizt von oben ein**

Schnell und unkompliziert wird in der Profiküche gearbeitet. Da stellen Köchin oder Koch die Pfanne – nachdem unten angebraten wurde – in einen Salamander. So heißt eine Art Grill in der Restaurantküche, der ohne störende Tür auskommt. Mit Butterflocken belegt, röstet der Pfannkuchen von oben und geht sogar noch etwas auf. Das Wenden ist ein Kinderspiel, da der Teig nicht mehr flüssig ist.

#### **Wo der Backofen weiterhelfen kann**

In der heimischen Küche kann das Gratinieren die Oberhitzefunktion des Backofens übernehmen. Darauf achten, dass der Griff der Pfanne hitzebeständig ist, damit er nicht schmilzt.

**Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!**