

Pfannkuchen mit Schwarzwurzeln

Zutaten für 4 Portionen:

700 g Schwarzwurzeln – 25 g Butter – Mehl – Milch – je nach Geschmack 100 g gekochten Schinken – Essig –
Pfannkuchen: 4 Eier – 500 ml Milch – 300 g Mehl – Salz – Öl oder Bratfett

Zubereitung:

- Eine Schüssel mit Wasser füllen und etwas Essig hinzugeben. Dann die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schälen, anschließend direkt in Stücke schneiden und in das Essigwasser legen (*Beim Schälen verlieren die Schwarzwurzeln einen weißen Milchsaf, durch den sich das Fruchtfleisch dunkel färbt. Legt man das Gemüse sofort in Essigwasser passiert das nicht*)
- Essigwasser abgießen, Schwarzwurzeln kurz mit klarem Wasser abwaschen (um den Essiggeschmack zu entfernen) und in kochendem Salzwasser garen
- Für die Pfannkuchen Eier und Milch mit dem Schneebesen verrühren, nach und nach Mehl zufügen und immer wieder mischen; salzen
- Gekochten Schinken in kleine Würfel schneiden (schmeckt auch gut ohne...)
- Wenn die Schwarzwurzeln gar sind, das Kochwasser abgießen und auffangen
- Butter in einem separaten Topf zerlassen. Sobald sie geschmolzen ist, Mehl unterrühren bis eine teigige Masse entsteht
- Unter ständigem Rühren zunächst das Kochwasser von den Schwarzwurzeln zugeben. Immer wieder aufkochen lassen.
- Dann so viel Milch unterrühren bis die gewünschte Saucenkonsistenz erreicht ist. Würzen, die Schinkenwürfel zugeben und die Sauce mit den Schwarzwurzeln mischen
- In einer Pfanne etwas Öl oder Fett erhitzen und so viel Pfannkuchenteig hinein geben, dass der Boden bedeckt ist. 2-3 Minuten backen, wenden und nochmals kurz backen. Auf diese Weise Pfannkuchen backen bis der Teig verbraucht ist