

KRÄUTERPFANNKUCHEN „MUSSÄROL“

„Das Rezept ist von einer alten Tante von mir und gehörte zu meinen Lieblingsrezepten, wenn Sie für uns gekocht hat. Es ist noch mit Butterschmalz, was man heute wohl kaum mehr verwendet, kann aber sicherlich auch mit jedem anderen Fett gebacken werden. Die Kräuter können evtl. variieren, nur der echte, einjährige Majoran sollte unbedingt dabei sein!“

(Gertrud Leumer, MUSSÄROL: Bamberger Kräutergärtnerei + Bamberger Süßholzgesellschaft. www.biokraeuter.info / www.bambergersuessholz.com)

Zutaten für 4 Portionen:

50 g Mehl, 1 Brise Salz
1/4 l Sahne
6 Eier
1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Petersilie
1 Bund Dill
1 Bund Majoran
1 Bund Basilikum
20 g Butterschmalz

Zubereitung:

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben, die Sahne nach und nach einrühren, bis ein glatter, flüssiger Teig entsteht. Dann nach und nach die Eier zugeben. Den Teig ca. 10 Minuten quellen lassen.
2. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die anderen Kräuter von den Stielen zupfen und nicht zu fein hacken. Alle Kräuter vermischen und unter den Pfannkuchenteig rühren.
3. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Den Teig nochmals gut durchrühren. Ein Viertel der Menge in die Pfanne geben und zu einem flachen Pfannkuchen verlaufen lassen. Bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten stocken lassen. Dann wenden und 1-2 Minuten von der anderen Seite goldbraun braten. Die restlichen drei Pfannkuchen auf dieselbe Weise backen.