

Klink & Nett: Pfälzer Grumbeerpannekuche mit Pilzen oder Apfel-Birnen-Kompott

 happy-mahlzeit.com/2021/08/09/klink-nett-pfaelzer-grumbeerpannekuche-mit-pilzen-oder-apfel-birnen-kompott

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 4 Eier
- 3 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Für die herzhafte Variante:

- ca. 150 g Pilze
- 50 g gewürfelten, geräucherten Speck

Für die süße Variante:

- 1 Apfel
- 2 Birnen
- etwas frischer Ingwer
- 1 Stück Zimtstange / 1 Prise Zimt
- 1/2 ausgekratzte Vanilleschote
- 1 – 2 EL Zucker
- Birnen-oder Apfelsaft

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen und in eine Schüssel reiben. Die Kartoffelflüssigkeit weggießen. 2 große Zwiebeln schälen und zu den Kartoffeln reiben. Die Kartoffelmasse mit 4 Eiern und 3 EL Mehl verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Mit einer Schöpfkelle portionsweise von der Kartoffelmasse nehmen und in das heiße Fett geben, etwas flachdrücken und von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Für die herzhafte Variante die Pilze säubern, in Stücke schneiden und in einer Pfanne anbraten.

Für die süße Variante den Zucker in einem Topf schmelzen und 2 Birnen (geschält und gewürfelt) sowie 1 Apfel (geschält und gewürfelt) hinzugeben. Mit Birnen oder Apfelsaft kurz ablöschen. 1/2 ausgekratzte Vanilleschote mit dem Mark sowie 1 Prise Zimt dazugeben und geschlossen köcheln lassen. Zum

Schluss mit einem Pürierstab grob durch mixen, so dass noch ein paar Stückchen übrig sind und der Rest fein püriert ist.

Rezept: Vincent Klink & Susanne Nett

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 19. Februar 2015

Episode: Kartoffel-Gerichte