

Rötsch

Dies sind Pfannkuchen, deren Teig jedoch mit Buchweizenmehl angerührt wird, und mit Kaffee!



Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Buchweizenmehl
- 1 gestrichener TL Salz
- ¼ l heißer Kaffee
- 2 Eier
- ¼ l Wasser
- 100 g Speck in dünnen Scheiben
- 2 Zwiebeln
- ca. 2 EL Butter- oder Schweineschmalz

Zubereitung:

- Das Buchweizenmehl mit Salz und heißem Kaffee glattrühren und erst mal eine halbe Stunde quellen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden und bis zum Abbacken der Pfannkuchen beiseite stellen. Dann die Eier mit dem Kochlöffel einarbeiten und am Ende das Wasser.
- Daraus Rötsch backen: Dafür jeweils zwei Speckscheiben in der Pfanne nebeneinander anrösten, ein kleines Stück Butter schmelzen lassen und eine kleine Kelle Teig darübergießen. Zunächst auf der einen Seite schön braun backen, währenddessen reichlich Zwiebelringe auf der Oberseite verteilen. Dann den Rötsch wenden und auch auf der anderen Seite bräunen. Wenn nötig, etwas Butter oder Schmalz von der Seite her zerschleichen lassen, damit der Pfannkuchen schön kross wird.

Beilage: Dazu passen Rüben- oder Apfelkraut und/oder Schwarzbrot, aber auch Apfelmus. Oder man bestreut den Rötsch einfach mit Zucker. Wir beide bevorzugen jedoch dazu einen Salat.

Getränk: Wasser, Apfelsaft oder Kaffee