



DIE STERNE
IM SAUERLAND

Empfehlung vom Gastgeber Stefan Schneider im Waldhaus Ohlenbach: Pillekuchen

Ein Klassiker aus dem Bergischen Land

Zutaten für 4 Personen

120 g Speck mager, geräuchert
2 Zwiebeln
3 EL Pflanzenfett
6 große Kartoffeln
4 Eier
200 ml Milch
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Muskat
120 g Mehl



Zubereitung

Den Speck in feine Würfel schneiden, die Zwiebeln schälen und ebenfalls fein würfeln.

Das Fett in einer großen Pfanne erhitzen und den Speck darin auslassen. Die Zwiebeln dazugeben und glasig schwitzen. Die Kartoffel schälen, fein raspeln, zu den Speckzwiebeln geben und dünsten. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskat würzen. Bei mäßiger Hitze etwa 8 Minuten anschwitzen.

Das Mehl mit den Eiern und der Milch in einer Schüssel zu einem Pfannkuchenteig verrühren. Die fein gehackten Kräuter unterziehen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

$\frac{1}{4}$ der Kartoffelmasse in eine Pfanne geben, $\frac{1}{4}$ des Pfannkuchenteigs darauf verteilen, verrühren und auf beiden Seiten goldbraun ausbacken, herausnehmen und warm stellen. Die restliche Kartoffelmasse und den Pfannkuchenteig ebenso verarbeiten.

Wir servieren es mit Sahnemeerrettich und Salat.

Guten Appetit!