Pfannkuchen mit Weißwurstkraut

Zutaten für 4 Pfannkuchen

- 100 g Mehl
- 175 ml Milch
- 25 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 2 Eier
- 2 Esslöffel Schnittlauchröllchen
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 2 Stück Zimmermann Weißwürste
- 1 rote Zwiebel
- 200 g gegartes Sauerkraut
- 1 TL ganzer Kümmel
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 100 ml. Brühe
- 100 g saure Sahne

Zubereitung |ca. 40 min.

1. Das Kraut in ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die Weißwürste pellen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel in dünne Ringe schneiden.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln anbraten, Kraut, Weißwurstscheiben und Kümmel zugeben. Auffüllen mit 100 ml Brühe mit Salz und Pfeffer würzen und 10 Minuten abgedeckt garen.

3. Aus Mehl, Milch, Eiern und Mineralwasser einen Teig rühren, mit Salz würzen und Schnittlauch beimischen. Die Konsistenz des Teiges kann mit Milch und Mineralwasser gesteuert werden.

Wir wünschen Guten Appetit!
Mehr Rezepte unter www.fleischwerke-zimmermann.de/rezepte

Pfannkuchen mit Weißwurstkraut

Zutaten für 4 Pfannkuchen

- 100 g Mehl
- 175 ml Milch
- 25 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 2 Eier
- 2 Esslöffel Schnittlauchröllchen
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 2 Stück Zimmermann Weißwürste
- 1 rote Zwiebel
- 200 g gegartes Sauerkraut
- 1 TL ganzer Kümmel
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 100 ml. Brühe
- 100 g saure Sahne

Zubereitung |ca. 40 min.

4. 1 EL Sonnenblumenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. In die heiße Pfanne eine dünne Schicht des Teigs gießen und auf beiden Seiten goldbraun backen.

5. Den fertigen Pfannkuchen auf einen Teller legen, mit dem Weißwurstkraut in der Mitte belegen und zusammenklappen. Den gefüllten Pfannkuchen warmhalten und mit den weiteren Pfannkuchen genauso verfahren.

6. Die saure Sahne verrühren und als Dip zu den gefüllten Pfannkuchen servieren.

Wir wünschen Guten Appetit!
Mehr Rezepte unter www.fleischwerke-zimmermann.de/rezepte