

Die unten angegebenen Mengen ergeben etwa zwölf Crêpes - bei einer großen Bratpfanne von 24 cm Durchmesser am Boden. Dies ist dicke ausreichend für ein Einzelgericht von 2 Personen. Als Vorspeise könnten 6 Personen das Vergnügen haben.

<b>Rezept</b>	
<b>Crêpes Bretagne</b>	
<b>1. Die Füllung</b>	
10-12 <a href="#">Schalotten</a>	schälen, fein würfeln (vgl. <a href="#">Blick in die Küche</a> )
Ca. 1 EL Butter (es geht auch <a href="#">Butterschmalz</a> )	In Edelstahltopf oder -pfanne schmelzen und bei mittlerer Hitze die Schalottenwürfel andünsten, bis sie etwas zusammengefallen, weich und glasig sind. (Vgl. <a href="#">Blick in die Küche</a> ). Zwischendrin umrühren, damit sie nicht braun werden.
500 ml Sahne (2 ½ Becher)	Dazugießen und aufkochen und dann bei kleiner Hitze ohne Deckel 10 Minuten köcheln (vgl. <a href="#">Blick in die Küche</a> ), bis die Sahne etwas eingekocht ist und die Flüssigkeit nicht mehr so dünnflüssig wie Anfangs, sondern leicht angedickt ist.
250 g geräucherten Lachs	Kleinschneiden und dazugeben.  Den Lachs in der Soße erwärmen, aber nicht kochen. Sonst wird der Lachs irgendwie hart.
Pfeffer und wenig Salz	in die Soße
Die fertige Füllung wird schließlich in einer entsprechend großen Schüssel auf eine Wärmeplatte des Eßtisches gestellt, damit sich jeder nach eigenem Gusto damit bedienen kann. (Siehe <a href="#">Foto oben</a> ).	
<b>2. Der Crêpeteig</b>	

300 g normales weißes Weizenmehl. (Unsere frdl. Restaurantbesitzerin von Mirepoix nahm übrigens das dunkle Buchweizen-Mehl 'Farine de Sarrasin', das es aber hierzulande nicht gibt.)	Die angegebenen Teig-Zutaten mit dem <a href="#">Handmixer</a> erst mit der Hälfte der Milch verquirlen; dann den Rest der Milch beim Verquirlen nach und nach dazu geben, bis alles eine schöne glatte Masse ist (keine Klümpchen mehr). Es entsteht ein dünner, flüssiger Teig. Anschließend ½ Stunde bei Raumtemperatur quellen lassen.
600 ml Liter Milch	
5 Eier	
6 EL Öl (Sonnenblumenöl)	
Etwas Salz	

### ***3. Backen des Crêpeteiges***

Beschichtete Bratpfanne ([Teflonpfanne](#)) auf großer Flamme erhitzen. 1 Stich Butterschmalz in die heiße Pfanne geben und schmelzen lassen (vgl. [Blick in die Küche](#)).

Mit einer Schöpfkelle Teig eingießen und die Pfanne dann schwenken, bis der Teig gut verteilt ist. - Da die Crêpes nicht zu dick werden sollen (vgl. [Blick in die Küche](#)), nicht zuviel Teig nehmen (ca. 1/2 Schöpfkelle) und evtl. noch etwas nachfüllen, wenn der Teig die Pfanne noch nicht ausfüllt.

Dann auf großer Flamme backen, bis die Unterseite leicht gebräunt ist (mit einem [Pfannenwender](#) anheben und druntergucken). Das geht relativ schnell, je nach Hitze des Herdes evtl. nur eine knappe Minute.

Dann einen kleinen Stich Butterschmalz (ca. 1/2 Teel.) auf den Crêpe geben und diesen anschließend mit einem Pfannenwender wenden, sodaß das Butterschmalz danach sich auf dem Pfannenboden verteilen kann. So also die zweite Seite ganz analog wie die erste Seite backen.

Fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Dabei je Seite 1 kl. Stich Butterschmalz verwenden.

Die Fladen werden dann in einer vorgewärmten Pfanne gestapelt (siehe [Bild oben](#)) und befinden sich schließlich in der zugedeckten Pfanne auf einer Wärmeplatte des Eßtisches. (Siehe [Foto oben](#)).

### ***4. Füllen der Crêpes***

Auf dem eigenen Teller, jeder nach seiner Façon: In der Mitte das Fladens (nicht zuviel) Füllung aufbringen und dann den Fladen über der Füllung zusammenklappen: sei es [von vier Seiten](#) oder nur [von zwei Seiten](#) (wie ich es bevorzuge).