

Rezept (für 2-3 Personen als volle Mahlzeit)

Kartoffelpfannkuchen

2 ½ kg festkochende Kartoffeln	Schälen, Kartoffeln waschen. Kartoffeln und die Zwiebel mit einer feinen Reibe reiben.
1 größere Zwiebel	
Salz, Pfeffer	Damit die Reibemasse würzen. Da man relativ viel Salz braucht, sollte man die rohe Reibemasse am besten abschmecken.

In der geriebenen Masse bildet sich Flüssigkeit: Wenn man einen Löffel hineindrückt, so sammelt sich Flüssigkeit darin (vgl. Foto „[Blick in die Küche](#)“).

Auf diese Art mit einem Löffel die Flüssigkeit weitgehend abschöpfen (nicht notgedrungen bis auf den letzten Rest!) und in einem kleinen Topf separat aufkochen. Dabei rühren, denn es entsteht schnell eine dickliche Pampe (durch die enthaltene Kartoffelstärke).

Diese Pampe in die Reibemasse zurückgeben und einrühren. (vgl. Foto „[Blick in die Küche](#)“).

Diese Methode hat folgenden Vorteil:

Durch das Abschöpfen und Zurückgeben des aufgekochten Kartoffelwassers ist der Reibeteig logischerweise nicht mehr so flüssig wie vorher. Dadurch kann man ihn - ohne dass es tierisch spritzt - in die heiße Pfanne geben. D.h. da die jetzt dickliche Pampe der gekochten Kartoffelstärke im Teig existiert, kann man bei dem Teig auf eine zusätzliche Bindung (beispielsweise durch Haferflocken) verzichten, um jene Flüssigkeit zu reduzieren. Dieser Trick hat in unseren Augen erhebliche Auswirkung auf den Wohlgeschmack.

4 Eier	In den Kartoffelteig einrühren.
1-2 EL Olivenöl (oder anderes Öl)	In einer möglichst großen Teflonpfanne (vgl. Foto „ Blick in die Küche “) bei großer Flamme erhitzen.

Ca. 1 guten EL Teig in die Pfanne geben und flach streichen. Dies ergibt genau 1 Pfannekuche. Auf diese Art die Pfanne füllen. Je nach Größe passen ca. 4 Stück in die Pfanne. (vgl. Foto „[Blick in die Küche](#)“).

Die Pfannekuchen bei großer Hitze backen, bis der der Rand leicht gebräunt ist (vgl. Foto „[Blick in die Küche](#)“). Dann umdrehen und die Rückseite backen. Für die Rückseite noch einen kleinen Schuß Öl dazu geben. Jede Seite braucht ca. 2-3 Minuten.

Es empfiehlt sich, beim Backen ein Spritzschutzesieb zu verwenden, um Fett- und Flüssigkeitsspritzer zu vermeiden.	
Die fertigen Pfannekuche in eine vorgewärmte Schüssel geben und abdecken. Am besten die Schüssel auf eine Wärmeplatte stellen, damit die ersten Pfannekuche auch dann noch warm sind, wenn die letzten fertig sind.	
Auch sollte man parallel mit zwei Pfannen arbeiten, damit es schneller geht.	
Beilagen:	
250 g geräucherten Lachs in sehr dünnen Scheiben. (Der Lachs darf natürlich nicht tranig schmecken, deshalb sollte man auf Qualität achten!)	Man legt sich etwas Lachs auf einen Pfannekuchen und verstreicht etwas Crème Fraîche darauf. (Siehe Foto oben) – So jedenfalls mache ich es.
1 Becher Crème Fraîche (siehe Foto oben)	