

Flädle

PFANNKUCHENSTREIFEN



RÜDIGER SCHINK
RS POS, Moers
Wurzeln in Deutschland

ZUTATEN

1/8 bis 1/4 Liter Milch und Wasser
3 EL Dinkelvollkornmehl (Weizenmehl geht auch) pro Person
Je nach Eiergröße 2-3 Eier
etwas Salz
Butter oder Rapsöl zum Braten

ZUBEREITUNG

Man bereite einen flüssigen Pfannkuchenteig, indem man erst das Mehl mit der Milch/Wasser-Mischung glattrührt und lasse ihn mindestens 1 1/2 Stunden stehen.

Meine Mutter ist mit den Mengenangaben immer sehr wage, man höre auf sein Gefühl und ziehe seine Erfahrung zurate. Telefonisch teilt mir Mama mit, dass sie gern auch am Schluss noch etwas Kondensmilch hinzufügt.

Dann brate man in wenig Fett dünne Pfannkuchen, die man aufrollt und erkalten lässt.

In Streifen geschnitten sind sie eine köstliche Suppen- einlage.

Flädlesuppe:

Man bereite aus Rindfleisch und Suppengrün eine kräftige Brühe. Man serviere sie mit den Flädle uns reichlich Schnittlauch

Variation 1:

Die gebackenen Flädle werden gefüllt mit einer Mischung aus gedünstetem Gemüse, Fleisch sowie Pilzen oder was gerade weg muss. Man bestreiche sie damit und rolle sie zusammen.

Das ist eine gute Resteverwertung, sagt Mama.

Variation 2:

Die gefüllten Flädle teile man in der Mitte und setze sie in eine Auflaufform. Man bedecke sie mit einer Ei-Sahne-Masse oder Bechamel und Semmelbrösel oder Reibkäse und überbacke sie im Backofen.

Dazu schmeckt Salat.