

Kochen mit Klaus

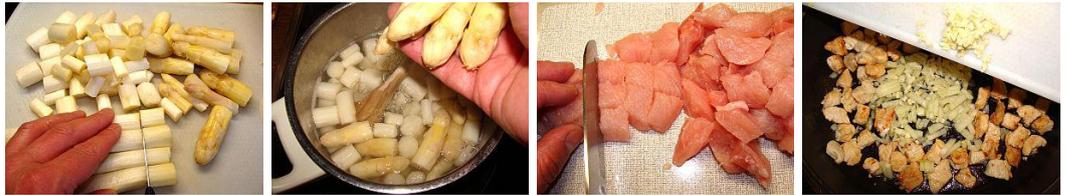
Pfannkuchen mit Puten-Spargelragout

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 250 g Pute, 500 g Spargel, Salz, Zitronensaft, Zucker, 1 Knobzehe,
- 1 Zwiebel, 2 EL Mehl, 2 EL helle Sauce, Worcestershiresauce, Pfeffer
- 50 ml Weißwein, 1 kl. Dose Erbsen u. Möhren, Estragon, Petersilie,
- 275 g Mehl, 250 Milch, 50 ml Selters, 3 Eier, 1 Prise Salz, Butter

Zubereitung:

1. Spargel schälen, Enden abschneiden, Rest in Stücke schneiden u. in 750 ml Salzwasser mit Zitronensaft u. Zucker 20 Min. kochen. 8 Min. vor Garende die Spitzen zugeben. Fleisch grob, Zwiebel u. Knobi klein würfeln. Erbsen mit Möhren abgießen.



2. Pute in Butter anbraten, Zwiebeln u. Knobi mitbraten. Mit Mehl bestäuben u. dem Spargelsud ablöschen. Helle Sauce einrühren u. aufkochen. Mit Wein verlängern. Salz, Pfeffer u. Worcestershiresauce würzen. Erbsen, Möhren, Kräuter u. Spargel unterheben.



3. Aus Mehl, Milch, Selters, Salz u. Eiern einen Teig rühren. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, 1 Schöpfkelle Teig in die Mitte geben. Mit Schwenken der Pfanne Teig gleichmäßig verteilen u. bei mäßiger Hitze anbraten. Teig muss sich leicht vom Pfannenboden lösen. Oberfläche darf nicht mehr flüssig sein! Pfannkuchen mit dem Bratwender umdrehen u. auf der anderen Seite fertigbacken. Auf eine Platte legen. Vorgang wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.



4. Ragout auf den Pfannkuchen verteilen u. sofort servieren.

Tipp des Chaoten: Wow, echt lecker!!!



Erstellt von Klaus am 10.05.2014