

## Speckpfannkuchen

Der große Kabarettist vom Niederrhein, Hanns Dieter Hüsch, das selbsternannte schwarze Schaf vom Niederrhein, hatte eine sehr kritisch-ironische Haltung zu seiner Heimatregion. Dem niederrheinischen Essen aber gewann er viele gute Seiten ab. In seinem Buch "Essen kommen" hat er eine Reihe der von ihm geliebten bodenständigen Rezepte gesammelt und dazu gehört der Speckpfannkuchen. Wie Hanns Dieter Hüsch zu diesem Rezept schreibt, gibt es eine Vielzahl von Pfannkuchen-Varainten, "von süß bis deftig". In unserer Region aber ist mit weitem Abstand der Speckpfannkuchen der Renner. Die Zubereitung ist denkbar einfach, wenn auch jede Familie auf ihre eigene Rezeptur schwört, z.B. mit einem Schuss Sprudel, um den Teig luftiger zu machen, oder mit Vanillezucker.



Unser Rezeptvorschlag:

Zutaten:

300 g Mehl

1/2 l Milch

3 - 4 Eier

250 g Speck (Speck in Streifen schneiden.)

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Aus Mehl, Milch, Eiern und den Gewürzen einen glatten Teig rühren. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und den Speck leicht anbraten. Nun den Teig in die Pfanne gießen, etwas stocken lassen und wenden. Beide Seiten sollen goldbraun werden.

Sehr gut passt dazu ein grüner Salat.