Leineweber
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1000 gr mehlig-festkochende Kartoffeln, 4 Tassen Mehl, 6 Eier, Salz, 200 gr durchwachsener Speck, 2 Tassen frisch gebrühter Filterkaffee.

Die Vorbereitungen:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Stifte schneiden.
Aus Mehl, ca. 2 Tassen Wasser, Eiern und etwas Salz einen glatten,dickflüssigen Pfannkuchenteig rühren.
½ Std. quellen lassen.

Die Zwiebeln pellen und fein hacken.
Den Speck (ohne Schwarte) in kleine Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

In einer Pfanne etwas Sonnenblumenöl erhitzen und die Speckwürfel darin anrösten.
Zwiebeln dazugeben und braten, bis sie leicht gebräunt sind.

Jetzt kommen soviel Kartoffelstifte dazu, bis der Pfannenboden mit Zwiebeln, Kartoffeln und Speck locker bedeckt ist.
Leicht salzen.
Während die Pilchjes garen, vorsichtig tröpfchenweise Kaffee darüber träufeln, bis die Mischung leicht gebräunt ist.

Dann die Masse mit dem Pfannkuchenteig knapp bedecken, so das die Pilchjes noch etwas herausschauen.
Nach ein paar Minuten den Pfannkuchen mit Hilfe eines Tellers wenden, noch einige Minuten weitergaren lassen und dann:

Guten Appetit

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de