

Kochen

Mira Maurer

Dienstag, den 17.11.2020

Pfannkuchen mit Rotkohl und Petersilien-Cashewdip

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Rotkohl:

1 Kopf Rotkohl (ca. 800 g)
 3 Zwiebeln
 1 Zimtstange
 1 Lorbeerblatt
 2 Stück Sternanis
 2 Wacholderbeeren
 2 Gewürznelken
 Salz
 375 ml Rotwein
 3 Äpfel
 2 EL Gänseschmalz (oder Butterschmalz)
 ca. 200 ml Gänsefond (oder Gemüsebrühe)
 Pfeffer aus der Mühle
 1 EL Honig

Für die Preiselbeeren:

1 kg Preiselbeeren
 800 g Zucker

Für die Pfannkuchen:

200 g Mehl
 120 ml Milch
 2 Eier (Größe M)
 1 TL Salz
 3 Kartoffeln, gekocht z. B. vom Vortag
 100 g Speck, durchwachsen, gewürfelt
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 etwas Pfeffer
 ca. 80 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
 50 ml Butterschmalz oder Rapsöl

Für den Dip:

100 g Crème fraîche
 150 g Joghurt
 0,5 Bund Petersilie
 50 g Cashewkerne oder Walnusskernhälften, geröstet
 etwas Salz
 etwas Pfeffer aus der Mühle

Außerdem:

1 Kolben Chicorée

Zubereitung:

1. **Für den Rotkohl** Kohl putzen, waschen, in Spalten schneiden und den Strunk ausschneiden. Zwiebeln abziehen. Rotkohl und Zwiebeln fein hobeln. Mit den Gewürzen, etwas Salz und Rotwein vermengen, etwas ziehen lassen.



2. **Für das Kompott** die Preiselbeeren verlesen, waschen, gründlich abtropfen lassen und trocken reiben. Preiselbeeren und Zucker in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben.
3. Mit dem Knethaken auf niedrigster Stufe etwa 2 Stunden durchrühren, bis sich der Zucker komplett gelöst hat und ein dicklich-säimiges Preiselbeer-Kompott entstanden ist.
4. Währenddessen für den Rotkohl die Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Schmalz in einem großen Schmortopf erhitzen. Rotkohl abtropfen lassen, im heißen Schmalz anbraten. Äpfel, Wein- und Gänsefond zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Honig würzen und aufkochen.
5. Den Rotkohl zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze mindestens 45 Minuten sämig schmoren. Zwischendurch öfter durchrühren.
6. **Inzwischen für den Teig** Mehl, Milch, Eier und Salz glatt verrühren. Kurz quellen lassen
7. Für den Dip Joghurt und Crème fraîche in einer Schüssel glatt verrühren. Petersilie und Nüsse hacken und unter die Joghurtcreme rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. **Für die Pfannkuchen** Kartoffeln pellen und grob raspeln. Kräuter abbrausen, trocken schütteln abzupfen und hacken. Kartoffeln, Speck, Kräuter und etwas Pfeffer vorsichtig vermengen.
9. Soviel Mineralwasser unter den Pfannkuchenteig rühren, dass ein leicht dickflüssiger Teig entsteht.
10. Etwas Fett in eine Pfanne geben und erhitzen. Etwa 2-3 EL der Kartoffelmasse in die Pfanne geben, gleichmäßig verteilen und leicht anrösten. Mit so viel Pfannkuchenteig übergießen, dass die Zutaten gerade knapp bedeckt sind.
11. Den Teig von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Übrige Kartoffel-Speck-Mischung und Teig zu weiteren Pfannkuchen backen. Fertige Pfannkuchen zugedeckt auf einem Teller warm halten.
12. Den Rotkohl nochmals mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken, nach Belieben die Flüssigkeit offen noch weiter einkochen lassen.
13. Chicorée putzen, halbieren und den harten Strunk entfernen. Chicorée in feine Streifen oder schmale Spalten schneiden.
14. Kartoffel-Speck-Pfannkuchen, mit je etwas Preiselbeer-Kompott, Rotkohl und Chicorée anrichten. Den Dip dazu servieren.

Extra-Tipps:

Besonders aromatisch schmeckt der Rotkohl, wenn man den vorbereiteten Kohl, Gewürze, etwas Salz und Wein bereits etwa 2 Tage vor dem Schmoren mischt und ziehen lässt.

Übriges Preiselbeer-Kompott in sterilisierte Gläser mit Schraubverschluss füllen.

Verschlossen und kühl gelagert, ist das Kompott etwa 3 Monate haltbar. Ideal als Beilage zu Wildgerichten, Braten oder Käse.