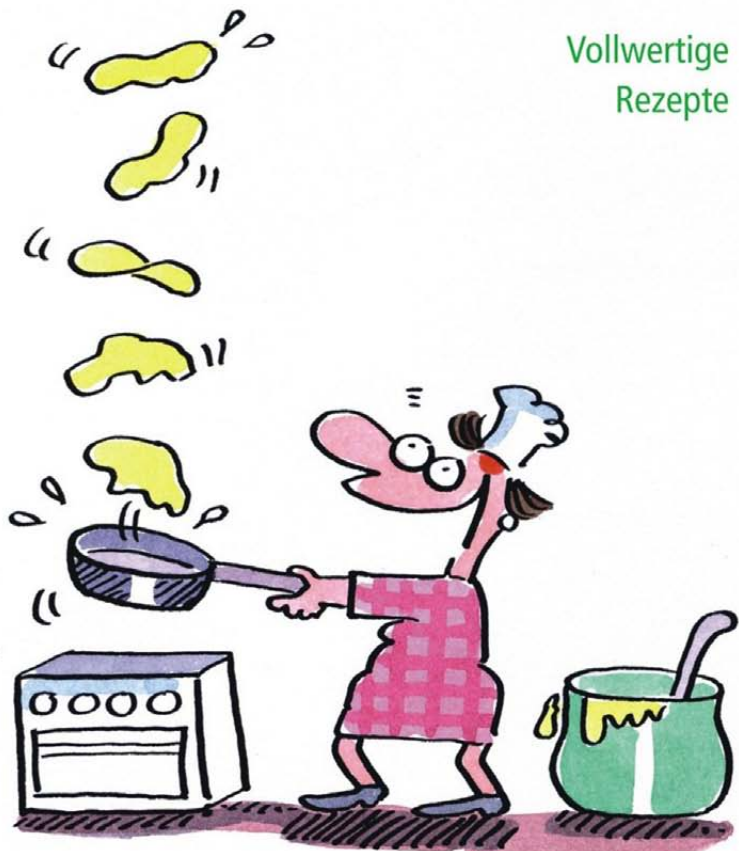


Klaus Weber

# Das Buch vom guten Pfannkuchen

Vollwertige  
Rezepte



pala  
verlag

Mit Cartoons  
von Renate Alf

Klaus Weber

Das Buch vom  
guten Pfannkuchen

Klaus Weber

# Das Buch vom guten Pfannkuchen

Vollwertige Rezepte

Mit Cartoons von Renate Alf



# Inhalt

Kapitel 1:	
<b>Die Schönheit des Pfannkuchens .....</b>	<b>7</b>
Exkurs:	
<b>Das Märchen vom dicken, fetten Pfannekuchen .....</b>	<b>10</b>
Kapitel 2:	
<b>Pfannkuchen-Hardware .....</b>	<b>13</b>
Kapitel 3:	
<b>Die Zutaten des Vollwert-Pfannkuchens .....</b>	<b>16</b>
Exkurs:	
<b>Die Legende vom ersten Pfannkuchen, der nie gelingt .....</b>	<b>20</b>
Kapitel 4:	
<b>Exemplarisches Grundrezept .....</b>	<b>23</b>
Kapitel 5:	
<b>Das Braten des guten Pfannkuchens .....</b>	<b>26</b>
Exkurs:	
<b>Wende-Rekorde .....</b>	<b>32</b>
<b>Rezepte:</b>	
Grundrezepte:	
<b>Einfach und wirkungsvoll .....</b>	<b>36</b>
Exkurs:	
<b>Survival-Pfannkuchen .....</b>	<b>49</b>
Für Fortgeschrittene:	
<b>Rezepte, die mehr Zeit und Erfahrung erfordern .....</b>	<b>52</b>

Die hohe Kunst:	
<b>Aufwendige Rezepte</b> .....	<b>69</b>
Exkurs:	
<b>Die Welt ist rund –</b>	
<b>Pfannkuchen in aller Welt</b> .....	<b>81</b>
Pfannkuchenweltreise:	
<b>Internationale Rezepte</b> .....	<b>89</b>
Something Sweet:	
<b>Pfannkuchen als Nachtisch</b> .....	<b>105</b>
Exkurs:	
<b>Definitionsprobleme: »Ick bin ein Berliner«</b> .....	<b>121</b>
Grenzfälle:	
<b>Ähnlich, aber anders</b> .....	<b>122</b>
Heimat einer gern gegessenen Spezies:	
<b>Die Pfannkuchen-Häuser</b> .....	<b>132</b>
<b>Der Autor</b> .....	<b>136</b>
<b>Die Illustratorin</b> .....	<b>137</b>
<b>Rezept-Index</b> .....	<b>138</b>

## Kapitel 1

# Die Schönheit des Pfannkuchens

Alles, was wirklich schön ist, ist rund! Beginnend bei unserem Ursprungsplaneten, über das Bild, mit dem sich Sonne und Mond uns zeigen, bis zum Querschnitt von Bäumen, dem Grundmuster einer Schneeflocke, dem Steinkreis von Stonehenge – kurz: Alles, was den Menschen dauerhaft beeindruckt und erfreut, trägt die runde Form des Pfannkuchens.



Nun mag mancher sagen, dass dies alles nicht wegen des Pfannkuchens so sei, und eine längere Diskussion darüber wäre geradezu herrlich abwegig, aber dennoch kann es als empirisch gesicherter Wert gelten, dass der Pfannkuchen von sehr vielen Menschen wohl gelitten und gerne gegessen wird. Allein der deutsche Sprachraum gibt dem Objekt dieses Buches vielerlei Namen: Eierkuchen, Plinse, Omelett, Eiertätsch und Palatschinke, ein deutlicher Beweis für seine allgemeine Verbreitung. Europäische und weltweite Erscheinungsformen machen unzweifelhaft klar, dass der Pfannkuchen ob seines Wohlgeschmacks, seiner Schönheit und Nahrhaftigkeit von allen Menschen gleichermaßen geschätzt wird.

Die klassische Einfachheit seiner Form setzt sich fort in der ganzen Wesensstruktur des Pfannkuchens: Wenig Zutaten sind erforderlich (wirklich notwendig sind gerade mal zwei); seine Zubereitung bedarf eines einfachen Werkzeugs: der Pfanne (wobei selbst darauf in Notfällen verzichtet werden kann); der Garungsprozess selbst ist in seiner Kürze leicht zu verfolgen und zu steuern – und: einfach aus der Pfanne geholt, gerollt und aus der Hand gegessen, entfaltet der Pfannkuchen seinen höchsten Genuss.

Ein Vorteil dieser Einfachheit liegt auch darin, dass, wenn auch der Pfannkuchen an sich ein Hochgenuss ist, unendlich viele Kombinationen mit anderen Nahrungsmitteln möglich sind, seien diese süß, sauer oder salzig, locker oder fest, roh oder gekocht ... oder, oder, oder – je genauer man sich die Angelegenheit betrachtet, desto klarer wird die Universalität des Pfannkuchens und desto größer ist die Notwendigkeit, ihn mit einem Buche zu würdigen.



Jetzt, nach all diesen Aufregungen, kann der Pfannkuchen in Gemütsruhe zu Ende backen. Die Rückseite braucht deutlich weniger Zeit als die Vorderseite und tendiert auch leichter zum Anbrennen; deswegen kann man für sie auch die Hitzezufuhr vermindern.

Wenn die Pfannkuchen nicht zum sofortigen Verzehr gedacht sind, sollte man sie direkt aus der Pfanne an einen warmen Platz bringen, z. B. auf einen Teller im Backofen auf Warmhaltestufe.

Da die Zubereitung eines Pfannkuchens mit Wartezeiten beim Backen deutlich mehr Zeit erfordert als sein Verzehr, sollte man diese Wartezeiten sinnvoll nutzen, z. B. für die Vorbereitung der Beilagen. Dazu noch ein Tipp: Diverse gedünstete Gemüsezubereitungen lassen sich mit dem rohen Pfannkuchenteig (etwa ein gestrichener Esslöffel) hervorragend binden, was ihren Verzehr in einem zusammengerollten Pfannkuchen erheblich erleichtert.



## Grundrezepte

# Einfach und wirkungsvoll

Am Anfang der Rezeptsammlung stehen die wesentlichen Grundrezepte, die die Ausgangspunkte für unterschiedliche Getreidekombinationen, unterschiedliche Ei-Anteile und Zubereitungsformen markieren. Auch die Verwendung von Hülsenfrüchten als Hauptzutat wird exemplarisch beschrieben. Jedes der Rezepte kann nach dem ersten Ausprobieren selbst verändert werden, um persönlichen Geschmacks- und Mengenwünschen zu genügen. Die in den Rezepten angegebenen Mengen reichen als Hauptmahlzeit für zwei tüchtige, drei sparsame oder vier bescheidene Esser.



## Kichererbsen-Pfannkuchen

*Nicht lachen, das sind Hülsenfrüchte!*

*200 g Kichererbsenmehl*

*500 ml Wasser*

*1 Knoblauchzehe, gepresst*

*1 Prise Salz*

*1 Prise Pfeffer*

Das Kichererbsenmehl mit dem Wasser und der durchgepressten Knoblauchzehe zu einem dünnflüssigen Teig verarbeiten. Salz und Pfeffer hinzufügen und den Teig abschmecken.

Diese Menge reicht für etwa sechs Pfannkuchen.

**Besonderheiten:** Diese in der indischen Küche Papadam genannten Pfannkuchen sind sehr knusprig und eignen sich hervorragend als mit der Hand zu essende Beilage zu allen exotischen Gemüsegerichten.



## Lauch-Pfannkuchen

*Eine komplette Mahlzeit*

*125 g Weizen, fein gemahlen*  
*125 g Grünkern, fein gemahlen*  
*600 ml Wasser*  
*2 Eier*  
*300 g Lauch*  
*1 Prise Salz*

Weizen- und Grünkernmehl mischen und mit dem Wasser und den Eiern zu einem dünnflüssigen Teig verarbeiten. Den Lauch fein schneiden und unter den Teig arbeiten. Das Salz hinzufügen und den Teig abschmecken.

Diese Menge reicht für etwa acht Pfannkuchen.

**Besonderheiten:** Den Teig nicht zu dünn in der Pfanne verteilen und beim Wenden mit erhöhter Sorgfalt arbeiten, da der Lauch den Pfannkuchen etwas bröselig macht.



## Exkurs

# Die Welt ist rund – Pfannkuchen in aller Welt

Was macht der Pfannkuchenfreund, wenn er auf Reisen geht? Wochenlanger Verzicht? Notration im Handgepäck? Nicht nötig. Denn Genuss und wahre Kochkunst sind international. Es wäre ein Wunder, wenn die Erfindung des Pfannkuchens nur in einer Ecke der Welt stattgefunden hätte. Aber genauso verwunderlich wäre es, wenn sie überall aus den exakt gleichen Zutaten und mit den identischen Methoden gefertigt würden. Wohl dem, der in fremden Landen die Speisekarten richtig deuten kann.

## Aus Europas Küche

### ***Österreich: Palatschinke und Kaiserschmarrn***

Die hauchdünnen Palatschinken (Singular: Palatschinke, hat übrigens nichts mit »Schinken« zu tun, sondern ist vom ungarischen *palacsinta* abgeleitet) werden mit pikanter Füllung gerne als Vorspeise serviert. Süß gefüllt, eignen sie sich als üppiger Nachtisch nach einem leichten Mittagessen. Quark (Topfen) gibt der süßen Füllung der *Topfenpalatschinken* die richtige Konsistenz. Ziemlich mächtig ist auch der Kaiserschmarrn. Er wird erst in der Pfanne gebacken und danach mit zwei Gabeln in unregelmäßige Stücke zerteilt. Im Teig stecken reichlich Zucker, Eier und Rosinen.

### ***Niederlande: Pannenkoeken***

Dünn und eher weich als knusprig kommen die Pfannkuchen auf den Teller. Beliebtes Topping ist *Appelstroop* (Apfelsirup), es gibt ihn aber auch in vielen Variationen, beispielsweise mit Apfel- oder Käsebelag.

## Reiberdatschi, Kartoffelpuffer oder Kartoffel-Pfannkuchen

*Deftige Kartoffelzubereitung*

*500 g Kartoffeln*

*1 große Zwiebel*

*1 Ei*

*1 Prise Salz*

Die Kartoffeln schälen und mit der Zwiebel fein reiben. Das Ei und das Salz zufügen und gut durchrühren.

Die Reiberdatschi mit einem großen Esslöffel in die Pfanne ins heiße Fett setzen und mit dem Löffelrücken sofort möglichst dünn verteilen. An der Bräunung ihres Randes erkennt man, wann es Zeit ist, sie zu wenden. Den restlichen Teig zwischendurch öfter durchrühren, damit sich nicht so viel Flüssigkeit absetzt. Der unübertroffene Serviervorschlag läuft unter dem Decknamen »Himmel und Erde« und besteht aus der Kombination von Reiberdatschi mit Apfelmus.

