


Böhmische Kartoffel-Pfannkuchen

Los geht's!

1. Die abgekühlten Kartoffeln schälen und auf einer feinen Reibe reiben. Salz hinzufügen und nach und nach Mehl hinzufügen. Zu einem glatten Teig kneten.
2. Den Teig in gleich große Stücke (6-8 Stücke) teilen und jedes Teigstück mit einem bemehlten Nudelholz zu einem dünnen Pfannkuchen (ca. 2mm) ausrollen.
3. Die Pfannkuchen nacheinander in einer heißen Pfanne von beiden Seiten trocken anbraten, bis sich dunkle Blasen bilden.
4. Den gerösteten Pfannkuchen von beiden Seiten mit Schmalz bestreichen, auf einen Teller legen und mit einer Schüssel oder einem Teller abdecken, damit die Pfannkuchen nicht auskühlen oder austrocknen.
5. Pfannkuchen mit Powidl servieren und mit Mohn und Zucker bestreuen.

 Zutaten für 8 Personen

 Zeit: 50 Minuten



Zutaten:

- 1 kg Kartoffel, am Vortag gekocht
- 300-350g Mehl
- Prise Salz
- 300g Powidl
- 200g Blaumohn, gemahlen
- Puderzucker
- Schmalz oder Butter zum Bestreichen

Notizen:



Die Kartoffel-Pfannkuchen schmecken herzhaft genauso gut wie ihre süße Variante!

Wie hat's geschmeckt?

