

Blinis

- **Küche:**Russisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Traditionell und edel, mit Kaviar, saurem Rahm etc. serviert

Zutaten

- 125 g Buchweizenmehl
- 125 g Weizenmehl
- 60 ml warmes Wasser
- 300 ml Kefir
- 2 Eiweiß
- 1/4 l saure Sahne
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 30g flüssige Butter
- Etwas frischen Schnittlauch
- 2 Schalotten
- Öl zum Braten
- 1/4 l saure Sahne
- 2-3 hart gekochte Eier
- 2 fein geschnittene Schalotten
- Kaviar Sevruka Mallossol

Zubereitungsart

Schritt1

Herstellung in folgenden Schritten:

Schritt2

Bei diesem "Spezialrezept" bevorzuge ich eine Mischung aus Buchweizen- und Weizenmehl, das den Teig einfach lockerer macht.

Schritt3

Beide Mehle mischen, etwas Backpulver und Salz dazu geben.

Schritt4

Das warme Wasser und den Kefir mischen und mit der flüssigen Butter zu einem lockeren, cremigen Teig anrühren.

Schritt5

Das Eiweiß steif schlagen und locker unterheben.

Schritt6

Alles etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Schritt7

In der Zwischenzeit :

Schritt8

Die hart gekochten Eier schälen und das Eiweiß und das Eigelb getrennt hacken. Schalotten und Zwiebeln ebenfalls fein schneiden.

Schritt9

Die Blinis in wenig Öl in kleinen Pfannkuchen von 3-4cm Durchmesser herkömmlich heraus braten, leicht Farbe nehmen lassen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die getrennt gehackten Eier, die Schalotten mit dem Schnittlauch und der sauren Sahne einzeln angerichtet zu den Blinis reichen.

Schritt12

Dazu, und das ist die Hauptsache, reichlich Kaviar.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** kaviar

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blinis/>