Dithmarscher Spitzkohl-Pfannkuchen mit Speck und Krabben

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

So schmeckt der Norden, wenn’s draußen langsam kälter wird

Zutaten

- 250 g Spitzkohl, gewaschen, geputzt, ohne Strünke, in dünnen Streifen
- 150 g magerer Katenspeck, gewürfelt
- 150 g Krabben
- 1 Schälchen Kresse zum Bestreuen
- 150 g Mehl, gesiebt
- 1 TL Backpulver
- 40 g zerlassene Butter
- 200 ml Milch
- 3 Eier
- 1 Msp. gemahlene Fenchelsaat
- 1 Msp. gemahle ner Kardamom
- 6 EL Öl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den fein geschnittenen Kohl mit 1 Tl Salz weich kneten.

Schritt2

Das Mehl mit dem Backpulver mischen, die Eier und die Milch dazu geben und die flüssige Butter einlaufen lassen.

Schritt3

Glatt zu einem Pfannkuchen Teig verrühren, den Spitzkohl unter heben. Mit Salz, Pfeffer, Fenchel Saat und Kardamom würzen.

Schritt4

Den Speck in einer Stielpfanne knusprig braten, Speckwürfelchen mit einer Schaumkelle heraus fangen.

Schritt5

Auf Küchenkrepp ablaufen lassen, mit den Krabben und der Kresse mischen.

Schritt6

In der gleichen Pfanne, (Ev. parallel mit 2 Pfannen) in dem Speckfett und zusätzlich etwas Öl, den Pfannkuchen Teig geben. Bei mittlerer Hitze, 4 Pfannkuchen, ca. 4 - 5 min. von jeder Seite backen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Direkt aus der Pfanne mit der Speck - Krabbenmischung zu Tisch geben, dazu einem knackigen Blattsalat mit meiner Chorizo - Vinaigrette servieren.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/dithmarscher-spitzkohl-pfannkuchen-mit-speck-und-krabben/