Rezept

Kümmel-Crêpes mit Specklauch

Ein Rezept von Kümmel-Crêpes mit Specklauch, am 29.04.2024

Zutaten

	¾ TL Kümmelsamen
	Salz
100 ml	Bier
2	Stangen Lauch
200 g	durchwachsener Speck
150 ml	Cidre (ersatzweise Apfelsaft)
	Salz
	Fett zum Backen
125 g	Mehl
150 ml	Milch
2	Eier
2	Äpfel
1 EL	Butter
50 g	Crème fraîche
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal

Zubereitung

1. Kümmel grob hacken. Mehl mit 1 Prise Salz und Kümmel mischen. Erst Milch und Bier unterrühren, dann alles mit den Eiern zu einem glatten Teig rühren, zugedeckt 30 Min. quellen lassen.

2. Inzwischen den Lauch längs halbieren, waschen, putzen und in 3 cm große Stücke schneiden. Äpfel waschen, vierteln und in schmale Spalten schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen. Speck in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, darin den Speck braun anbraten. 2 EL Fett abnehmen und unter den Crêpeteig rühren. Den Lauch zum Speck geben und 3 Min. unter Rühren braten. Apfel, Cidre und Crème fraîche unterrühren, salzen, pfeffern, weitere 5 Min. garen, warm halten.

3. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, darin dünne Crêpes ausbacken, im Ofen bei 60° warm halten. Mit dem Lauchgemüse füllen.