Rezept

Eierpfannkuchen mit Pilzen

Ein Rezept von Eierpfannkuchen mit Pilzen, am 27.05.2025

Zutaten

200 g	Mehl
300 ml	Milch
6	Eier
500 g	gemischte Pilze
1	Zwiebel
2 EL	Butter
	Pfeffer frisch geriebene Muskatnuss
	½ TL gekörnte Gemüsebrühe
	Salz
50 ml	kohlensäurehaltiges Mineralwasser
	Fett zum Backen
	½ Bund Petersilie
75 g	geräucherter Speck
	Salz
200 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 735 kcal

Zubereitung

1. Für die Pfannkuchen das Mehl mit 1 Prise Salz mischen, dann Milch, Mineralwasser und Eier zugeben und mit dem Schneebesen oder Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt ca. 15 Min. quellen lassen.

2. Inzwischen die Pilze putzen, große Pilze in Stücke schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel schälen und fein hacken, den Speck fein würfeln. Beides in der Butter andünsten, Pilze zugeben und ca. 3 Min. mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, dann Sahne und Brühe unterrühren. Offen bei mittlerer Hitze ca. 12 Min. kochen lassen.

3. Währenddessen etwas Fett in einer Pfanne erhitzen, darin nacheinander bei mittlerer Hitze dicke Pfannkuchen ausbacken. Fertige Pfannkuchen im Ofen bei 60° warm halten. Petersilie unter die Pilze mischen, jeweils etwas von den Pilzen auf die Pfannkuchen geben, aufrollen oder zusammenfalten und heiß servieren.