



Tüffelwochen in der Lewitz

1. bis 31. Oktober 2013

Gefüllte Schwarzbier- Kartoffel- Crêpes mit Pfefferbeißern

Zutaten für 4 Personen

Schwarzbier-Kartoffel-Crêpes:

2 Eier

160 ml Schwarzbier

120g Mehl

100g gekochte geriebene Kartoffeln

Salz, Pfeffer und Muskat nach Belieben

Füllung:

4 Pfefferbeißer

120g rote Zwiebeln

ca. 8 Zwetschgen

Kräuterdip:

250g Crème Fraiche

gehackte Kräuter (Petersilie, Dill, Schnittlauch)

30g rote Zwiebeln

Salz, Pfeffer nach Belieben

kleine Knoblauchzehe

Limettenabrieb je nach Geschmack

Zubereitung

Die Schwarzbier-Kartoffel-Crêpes zu einem Teig verarbeiten und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Die roten Zwiebeln und die kleine Knoblauchzehe vom Kräuterdip fein würfeln, mit den gehackten Kräutern (je Geschmack) und dem Crème Fraiche verrühren. Mit Salz, Pfeffer und dem Abrieb der Limette abschmecken. Für die Füllung die Pfefferbeißer schräg in Scheiben schneiden. Die roten Zwiebeln halbieren und in halbe Ringe schneiden, alle acht Zwetschgen halbieren und entkernen und die Hälfte nochmals halbieren. Die Kartoffelmasse in einer beschichtenden 28-er Pfanne zu vier gleich großen Crêpes ausbacken und jeweils auf einen Teller legen. In einer anderen Pfanne mit ein wenig Butter die Pfefferbeißer und Zwiebeln sautieren und zum Schluss die Zwetschgen mitunter heben. Auf alle 4 Crêpes verteilen. Ebenfalls die fertige Creme Fraiche auf alle Crêpes verteilen. Etwas garnieren mit Radieschen Sprossen oder Frisee Salatherzen.

Guten Appetit wünscht:

Zum Kaiserlichen Postamt

Schuhmarkt 5

19370 Parchim

www.kaiserliches-postamt-parchim.de