

# Kartoffel-Pfannkuchen mit Wurstsalat

## Zutaten für den Kartoffelpfannkuchen (für 4 Personen):

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 3 Zwiebeln
- 3 Eier
- 3 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Butterschmalz
- Pflanzenöl
- 200 g durchwachsener Speck

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und auf einer Küchenreibe in Stifte oder Späne hobeln. Eier aufschlagen und mit den Kartoffel- und Zwiebelspänen gut vermengen. Dabei das Mehl unterrühren und die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Teig möglichst gleich verarbeiten.

Butterschmalz und Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Einen Teil der Masse in die Pfanne geben und auf der Bratenfläche gut und gleichmäßig verteilen. Der Fladen sollte nicht zu dick sein. Perfekt sind etwa 0.5 bis 1 Zentimeter. Gegebenenfalls den Rest parallel in einer zweiten Pfanne zubereiten.

Den Kartoffelpfannkuchen anbraten, dann die Hitze reduzieren und den Fladen mindestens 5 Minuten langsam weiterbraten. Dabei den Bräunungsgrad der Unterseite immer wieder kontrollieren. Sobald die Unterseite fest und gebräunt ist, den Fladen vorsichtig wenden und die andere Seite braten. Je nach Dicke kann die Zubereitung 15 bis 20 Minuten dauern. Der Pfannkuchen sollte schön knusprig und im Kern gar und saftig sein.

Speck in Würfel oder Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett knusprig rösten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und beiseitestellen.

## Zutaten für den Wurstsalat:

- 400 g Fleischwurst
- 2 Zwiebeln
- 2 EL milder Fruchtesig
- 1 EL helle Balsamico-Creme
- 1 Bund glatte Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Wurst in Scheiben schneiden, Zwiebeln schälen und in Lamellen teilen. Etwas Butterschmalz und Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Wurstscheiben und Zwiebeln wenige Minuten anbraten. Sie sollten nur etwas Röstaromen und Farbe bekommen. Dabei mit etwas Zucker bestreuen.

Essig und Balsamico angießen und gut mit den Zutaten vermengen. Nach Geschmack gehackte Petersilie hinzufügen und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss noch etwas Pflanzenöl untermengen.

Den Kartoffelpfannkuchen in Stücke schneiden oder reißen, auf Tellern anrichten und mit Speck bestreuen. Dazu den lauwarmen Wurstsalat servieren.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 16.05.2024

Koch/Köchin: Bettina Tietjen

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)