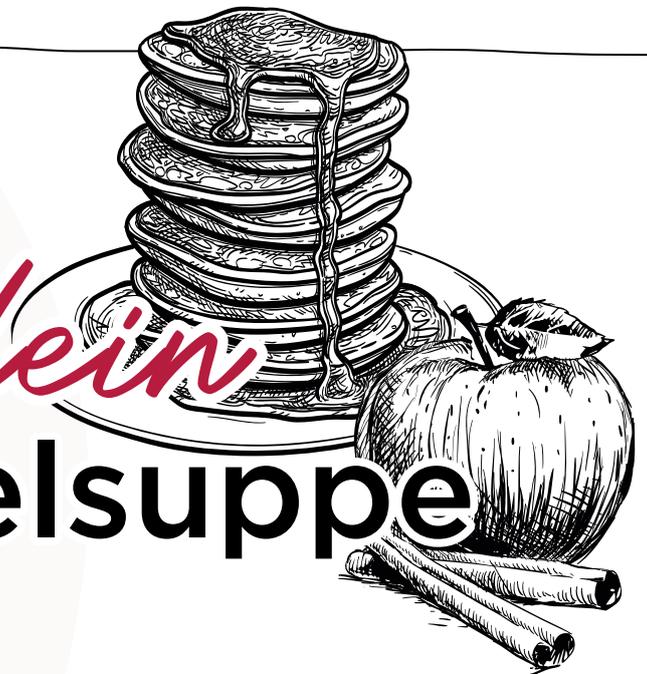


Apfelpfannkuchen mit Kartoffelsuppe



Noch nie hatte ich davon gehört: Apfelpfannkuchen mit Vanillesoße, kombiniert mit einer herzhaften Kartoffelsuppe. Doch, sagte mein Mann, das gibt es, es sei ein **Traditionsgericht** seiner Kindheit im Badischen und sehr schmackhaft.

Was die Mama mal gekocht hat, das vergisst man sein Leben lang nicht. Als wir vor dem Obstangebot des Supermarktes standen, in dem viele Apfelsorten verlockend dargeboten wurden, kam der Satz: Oh Mann, lecker, das könnte man auch mal wieder essen... Es gäbe da einen ganz besonderen Trick, die Apfelfringe aus dem Pfannkuchenteig zu fischen. Keiner konnte das so gut wie seine Mutter.

In einer Mischung aus Neugier und Verfressenheit startete ich mit meinem Mann den Parcours durch den Supermarkt: Suppengemüse, Hühnerbrühe, Kartoffeln, geräucherter Speck und zwei Wienerle. Am Abend desselben Tages setzte er dann zuhause noch die Kartoffelsuppe an, die müsse nämlich über Nacht durchziehen, dann schmecke sie besonders gut, erklärte er. Er schnitt Kartoffeln in Würfel, die Zwiebel und den Bauchspeck auch, briet alles mit zwei Esslöffeln Suppengrundstock an, füllte mit der Brühe auf und ließ es eine Stunde simmern (wenn Sie wissen wollen, was Suppengrundstock ist, schauen Sie bitte auf der gegenüberliegenden Seite ins Rezept. Es geht auch ohne, aber mit schmeckt es besser).

Am nächsten Tag half ich beim Äpfel schälen. Ich wollte auch etwas beitragen, außerdem schwante mir bereits, dass dies die Oktober-Folge unserer Rezepte-Serie werden würde. Ich fabrizierte also mit dem Kartoffelschäler formschöne Apfelschalenringe und höhlte dann die Frucht mehr oder weniger geschickt aus. Der Gatte schnitt im Anschluss ungefähr fünf Millimeter dicke Scheiben ab. Der vorher angesetzte, nicht zu dünne Pfannkuchenteig wartete bereits in einer Schüssel auf seinen Einsatz, das Mehl muss vorher eine Stunde quellen, aber das wissen Sie bestimmt.

Bevor er die Apfelfringe verwendete, fabrizierte er eine schnelle Vanillesoße: aus einem halben Päckchen Vanillepuddingpulver, 500 ml Milch, einer Packung Vanillezucker

Rezept

Apfelpfannkuchen mit
Zucker-Zimt und Vanillesoße

Für 4 Personen

- 250 Gramm Mehl
- 3 Eier
- 375 ml Milch
- 1 TL Salz
- 1 EL Zucker
- 2 Äpfel
- Evtl. etwas Mineralwasser
- Neutrales Öl

Die Zucker-Zimt-Mischung:

- 1 TL gemahlene Zimtblüten
- 3 EL Zucker

Die Vanillesoße:

- ½ Packung Vanillepuddingpulver
- 500 ml Milch
- 1 Packung Vanillezucker
- 2 EL Zucker

© Mellok / Alhontess / pleshko74 / Little_Airplane / iStock / Getty Images



Rezept

Kartoffelsuppe

- 750 Gramm Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 1 Liter Hühnerbrühe
- ½ Zwiebel, sehr fein gewürfelt
- 60 Gramm durchwachsener Bauchspeck, fein gewürfelt
- 2 EL Suppengrundstock
- 2 Wiener Würstchen



*Suppengrundstock:
700 Gramm Suppengemüse
mit einem Zauberstab
zerkleinern, bis das Gemüse
ungefähr die Konsistenz von
Gries hat. Mit 100 Gramm
Meersalz vermischen. Hält
sich im Kühlschrank
in einem Schraubglas
mehrere Wochen.*

und 2 Esslöffeln Zucker nämlich. Kurz aufgekocht, wartete sie in einem kleinen Stieltopf auf ihren Einsatz. Dann gab er einen sachten Teelöffel neutrales Öl in eine beschichtete Pfanne. Und jetzt kam der Trick: Er warf einen Apfelring in den flüssigen Teig und holte ihn mit einer Schöpfkelle wieder heraus. Also, mit Teig. Das ließ er dann in die Pfanne gleiten. So hatte der Apfel auch untenrum ein wenig Puffer und ich beschloss, heimlich zu üben, damit ich das auch so elegant hinbekam, aus dem Handgelenk und total lässig. Nacheinander wurden jetzt alle Pfannkuchen ausgebacken und im Ofen bei 100 Grad warmgehalten. Ich beeilte mich, den Tisch zu decken, denn im Anschluss musste alles ganz schnell gehen: Großer Teller, Suppentasse, das Schüsselchen mit der Zucker-Zimt-Mischung. Und – zack – stand auf einmal alles zusammen auf dem Tisch: die dampfende Kartoffelsuppe. Der Teller mit dem Pfannkuchenstapel und die Kasserolle mit der Vanillesoße. Man isst dann die leckere Kartoffelsuppe abwechselnd mit dem (dick mit Zucker

und Zimt bestreuten) Apfelpfannkuchen, denn man stückchenweise durch die warme Vanillesauce zieht... Läuft Ihnen das Wasser im Mund zusammen? Ja, so ist das mit Gerichten aus der Kindheit, die sind irgendwie so... lecker.

Am nächsten Tag erzählte ich davon in der Apotheke, und was soll ich Ihnen sagen: Alle drei Kolleginnen berichteten sofort von ihren Leispeisen, die die Mama ihnen früher gekocht oder gebacken hatte, sie hörten gar nicht wieder auf (erst als ein Kunde kam, und der hätte um ein Haar ebenfalls mitgemacht).

Ich wusste schon, was passieren würde, als ich der Chefredakteurin der PTA davon erzählte. Wir beschlossen auf der Stelle, dass dies die nächste Folge werden würde: Im November werden Sie hier das Leib- und Magengericht von Sabine Breuer finden – Gefüllte Paprikaschoten. Wie ihre Mutter sie einst zubereitete, verfeinert von einem echten Koch. Wenn Ihnen das gefällt, dann frage ich Sie: Haben auch Sie ein Essen aus Ihrer Kindheit, das Sie nie und nimmer vergessen würden? Dann schrei-

ben Sie uns unter a.regner@uzv.de : Mit ein paar Sätzen über das Gericht, Ihrem Namen und dem der Apotheke, in der Sie arbeiten. Mit ein bisschen Glück wird Ihr „Gericht aus der Kindheit“ – so der Name unserer neuen Rezeptreihe – dann unter der Rubrik „Feierabend“ hier an dieser Stelle zu finden sein.

Ich bin dann mal ehrlich gespannt! ■

*Alexandra Regner,
PTA und Medizinjournalistin,
in Zusammenarbeit mit
Michael Regner, Koch*

Fragen an die Autorin unter
a.regner@uzv.de

