

Rezept · Pfannekuchen, wondrous auch Eierkuchen genannt, werden auf der Welt überall da gebacken, wo Eier und Getreidemehl zu den üblichen Zutaten zählen. Der rheinische Speckpfannkuchen erweist sich aber im Vergleich zu den anderen regionalen Varianten als etwas Besonders. Wie ganz viele rheinische Gerichte stammt er ursprünglich aus Flandern, dem immer schon recht wohlhabenden Landstrich, wo Schweine und Eier blühen. Überhaupt ist gerade die niederrheinische Küche, die unsere wunderbaren Düsseldorfer Brauhäuser dominiert, einst von den Binnenschiffen aus den Niederlanden zu uns gekommen. Das Spezielle am rheinischen Speckpfannkuchen ist übrigens nicht der Speck, sondern, dass die Eier vor dem Verarbeiten getrennt werden. Was dabei Herrliches entstehen kann, beweist man Tag für Tag in Meusers Bierhaus in Niederkassel, wo man die Dinger seit 100 Jahren nach demselben Rezept zubereitet. *[Lesezeit ca. 4 min]*

Sich an diesem Kunstwerk messen zu wollen, könnte nur als Ausdruck wahnwitziger Hybris gewertet werden. Zumal das Rezept geheim ist und nur so viel sicher ist, dass man beim Meuser Speck UND Schinken verwendet. Den zweitbesten Speckpfannkuchen der Stadt bekommt man übrigens in der Hausbrauerei Schumacher im Stammhaus an der Oststraße. Die machen nicht so viel Bohei um den Fladen ... sind aber auch nicht bereit, das Rezept rauszurücken. Was bleibt dem armen Koch übrig, als selbst einen eigenen Speckpfannkuchen zu erfinden. Übrigens: Diese Version des Eierkuchens MUSS dick sein, nicht so anämisch wie irgendwelche Crepes oder ähnlich schwaches Zeug.

Die Zutaten (für zwei 28-cm-Pfannen):

Der Inhalt zweier Pfannen reicht für vier normale Esser; einen ganzen Pfannekuchen dieser Art zu verputzen, ist nur wenigen Gourmands gegeben. Hast du (ich nicht) zwei 20-Zentimeter-Pfannen, dann kriegen zwei starke Esser jeweils einen ganzen Fladen. Ganz unten erläutere ich dann noch die Zubereitung in der Gusseisenpfanne im Ofen.

8 mittelgroße frische Eier aus hühnerfreundlichster Haltung

200 g Weizenmehl Type 405

150 ml Vollmilch

100 ml ächt Düsseldorfer Altbier aus der Flasche

250~300 g durchwachsener Räucherspeck aus einer guten Metzgerei (Haltungsform 4)

Salz, Muskat

Rapsöl

Die Zubereitung

Weil der Teig ungefähr 20~30 Minuten ruhen sollte, rührst du den zuerst an. Als erstes trennst du die Eier. Schlag das Eiweiß zu einem festen Schnee. Sieb das Mehl in eine passende Schüssel und gib eine vorsichtige Prise Salz hinzu. Verquirle die Eidotter und gieß sie ins Mehl. Schütte die Milch dazu und verrühre die Mischung mit dem Schneebesen. Anmerkung: Während du den Eischnee ruhig mit dem Rührgerät schlagen kannst, solltest du den Teig unbedingt händisch anrühren. Jetzt kommt das Altbier dazu, das Geschmack liefert und Kohlensäure. Der gut durchgerührte Teig wird relativ fest sein; er sollte zäh vom Kochlöffel laufen. So lässt du ihn ruhen.

Trenn dem Speck die Schwarte ab, leg sie mit der Fettseite nach unten in eine Pfanne und lass sie bei milder Hitze aus – das dauert gut und gerne zehn Minuten. Schneide den Speck quer in flache Scheiben (Lardons), die etwa dreimal so dick sein sollten wie eine 1-Euro-Münze. Das stellt schon einen großen Unterschied zu Meusers Variante dar, bei der es Speck- und Schinkenscheiben gibt. Wenn die Schwarten ihr Fett gelassen haben, nimm sie raus und wirf sie weg. Dann lässt du die Speckstücke nach demselben Muster aus.

Jetzt wird der Teig vollendet, indem du den Eischnee unterhebst. Er sollte dabei keine Inseln bilden, sondern sich praktisch im Teig auflösen. Erscheint dir das Ergebnis zu fest, kannst du die Konsistenz vorsichtig(!) mit ein bisschen mehr Milch regulieren. Wenn du kein Problem mit rohen Eiern hast, kannst du jetzt ein Pröbchen mit dem TL nehmen und schmecken, ob genug Salz drin ist. Eventuell also nachsalzen. Und: Muskatnuss hineinreiben – das machen sie bei Meusers auch so.

Fisch die Speckstücke aus der Pfanne und lass sie auf Küchenpapier ein bisschen entfetten. Je nach der Menge gießt du überschüssiges Fett aus der Pfanne; du kannst ein bisschen mit einem Pinsel in die zweite Pfanne übertragen, denn den Geschmack brauchen wir. Dreh die Herdplatten auf Stufe 6~7 und setz die Pfannen auf. Gieß sehr wenig Öl in die Pfannen und leg die Speckstücke gerecht verteilt hinein. Mit der Kelle verteilst du nun den Teig gleichmäßig auf die Pfannen; er sollte am Ende jeweils knapp einen Daumen hoch darin stehen.

Lass die Pfannkuchen schmurgeln; rüttle ab und an die Pfannen, denn die Fladen sollten sich irgendwann vom Boden lösen. Ist das der Fall (wird um die 6 Minuten dauern), musst du

darauf achten, dass der Teig oben nicht mehr flüssig ist. Also: Er muss nicht stichfest sein, aber auch nicht mehr die Konsistenz von Milch haben. Dann müssen die beiden Pfannkuchen gewendet werden. Am allerbesten geht es mit einem ausreichend großen, flachen Topfdeckel oder einem Pizzateller. Lass den Pfannkuchen auf den Deckel bzw. Teller gleiten. Gieß ein wenig Öl nach und stürze den gelagerten Fladen mit der Unterseite nach oben in die Pfanne. Er sollte oben etwa rehbraun sein; also nicht zu hell und vor allem nicht schwarz. Zum vollständigen Durchgaren brauchen die Dinger dann noch einmal um die 10 Minuten.

Variante: Schneide den Speck in nicht zu kleine Würfel, die du auslässt und dann einfach in den Teig mixst.

Zubereitung in ofenfesten Pfannen: Heiz das Rohr auf 160° Umluft vor. Brate den Pfannkuchen so lange vor bis er sich durch Schütteln leicht vom Boden lösen lässt. Schieb die Pfanne in den Backofen und lass sie so lange drin, bis der Speckpfannkuchen, ja, genau, an der Oberseite rehbraun ist. Das funktioniert übrigens am besten in gusseisernen Pfannen.

Traditionell – bei Meuser und in den Brauhäusern – wird eine dicke Gewürzgurke dazu gereicht. Wer das nicht mag, wird eher einen einfachen gemischten Blattsalat mit einer simplen Vinaigrette auf den Tisch stellen.