

Schinkenflädle mit Pilzragout



FÜR DIE FLÄDLE

4 Eier, 150 ml Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
250 g Dinkelmehl Typ 630
150 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
2 EL grob geschnittene Petersilie
8 Scheiben Kirschwasserschinken von SCHWARZWALDHOF

FÜR DAS RAGOUT

2 fein geschnittene Schalotten
300 g braune Champignons
Salz, Pfeffer
125 ml Weißwein
200 ml Sahne
1 EL grob geschnittene Petersilie

Außerdem

Kaltgepresstes Rapsöl Unsere Heimat zum Ausbacken und Braten
4 Scheiben Kirschwasserschinken von SCHWARZWALDHOF zum Servieren

Mit dem Teig beginnend die Eier in eine Schüssel geben und mit der Milch verquirlen. Die Gewürze zufügen, dann das gesiebte Mehl unterarbeiten. Den Teig kräftig rühren, damit keine Klümpchen zurückbleiben. 1 EL Rapsöl zufügen und das Mineralwasser einrühren. Den Teig 15 Min. ruhen lassen. Zwischenzeitlich die Pilze putzen, das Ende der Stiele kappen und dann die Pilze in kleine Ecken teilen. 2 EL Rapsöl in einer Pfanne erwärmen und die Pilze goldbraun darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Weißwein ablöschen und den Pilz-Sud fast gänzlich einkochen. Dann mit der Sahne auffüllen und bis zu einer cremigen Konsistenz einkochen. Abschmecken, mit der Petersilie verfeinern und bis zum Servieren warmhalten.

Aus dem Flädleteig 4 große oder 8 kleine Pfannkuchen ausbacken. Hierfür jeweils etwas Rapsöl in der Pfanne erhitzen und eine Portion Teig einfließen lassen. Solange die Oberfläche des Teiges noch flüssig ist sofort 1 bis 2 Scheiben Kirschwasserschinken auflegen und in den Teig einbacken. Wenn dieser Farbe hat wenden und die Schinkenseite knusprig backen.

Bis zur Fertigstellung die gebackenen Flädle warmstellen, zum Anrichten zusammenfalten und mit dem Pilzragout füllen.

Mit je 1 Scheibe Kirschwasserschinken garnieren und servieren.

Schwarzwaldhof
Fleisch und Wurstwaren GmbH
Waldshuter Str. 37 | 78176 Blumberg
Telefon: +49 (0) 7702 - 531-0
Mail: info@schwarzwaldhof.de

