



Leineweber / Pillekauen

Die Pillekauen bestreicht man mit Rübenkraut.
Zu den Leinewebern isst man Salat.

Zutaten:

750 g gekochte
Kartoffeln
60 g Bratfett oder Öl
125 g durchwachsener
Speck
3 Zwiebeln

Pfannekuchenteig:

125 g Mehl
4 Eier
¼ l Milch
geriebener
Muskatnuss
Salz

Zubereitung:

Für die **Pillekauen** die Kartoffeln und den Speck in Streifen schneiden. Für die **Leineweber** die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Zwiebeln würfeln od. in Ringe schneiden.

Für den Pfannekuchenteig das Mehl und die Eier glatt rühren und mit Milch verrühren. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. ¼ der Kartoffel- und der Speckmenge in einer Pfanne anbraten und salzen. ¼ des Teiges darüber gießen, stocken lassen und wenden. Alle 4 Pfannkuchen schön goldgelb braten.