

Panhas

Beim Schlachten wurden gewöhnlich auch Blut- und Leberwürste gekocht. Da passierte es auch schon einmal, dass einige von ihnen aufplatzten und auskochten. Aus dieser Brühe wurde dann Panhas gekocht:

Zutaten:

o.g. Brühe
Zwiebeln
Salz & Pfeffer
Majoran & Piment
Schmalz

500 g Buchweizenmehl
auf 1 Liter Brühe Zubereitung:

In die Brühe Zwiebel, Salz & Pfeffer; Majoran und Piment geben. Dann Buchweizenmehl (500 g/Liter Brühe) unter tüchtigem Umrühren hineingeben, bis die Masse schwerbreiig ist und sich vom Rand löst. Der Panhas wird dann in kalt ausgespülte Schüsseln gefüllt. Nach dem Erkalten stürzt man ihn auf einen Teller, schneidet ihn in 1 cm dicke Scheiben und brät diese in Schmalz von beiden Seiten schön knusprig.

Dazu schmecken Bratkartoffeln und Gewürzgurken.