

BLINIS MIT BÜNDNERFLEISCH UND PFEFFER-SAUERRAHM

ZUTATEN

Für 4 Personen

Teig:

150 g Buchweizenmehl

150 g Zopfmehl

1 TL Salz

21 g Hefe, zerbröckelt

2,5 dl Milch, warm

1,5 dl Buttermilch

Bratbutter oder Bratcrème

Belag:

200 g Crème fraîche, kalt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

2 TL grüne eingelegte Pfefferkörner, abgetropft,
gehackt

Salz

1 kleiner Kohlrabi, hauchdünn gehobelt

100-150 g Bündnerfleisch



ZUBEREITUNG

1 Für den Teig beide Mehlsorten und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in einem Teil der Milch auflösen. Mit der restlichen Milch und der Buttermilch in die Mulde geben. Zu einem Teig rühren. Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten aufgehen lassen.

2 Für den Belag Crème fraîche, Knoblauch und Pfeffer mischen, salzen. Bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

3 Für die Blinis portionenweise je wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne schmelzen. Teig portionenweise hineingeben, sodass Rondellen von ca. 8 cm Ø entstehen. Teig backen, bis er gestockt ist. Blini wenden, fertig backen. Herausnehmen, einlagig auf eine Platte legen. So weiterfahren, bis alle Blinis gebacken sind.

4 Je 1-2 TL Crème fraîche auf den Blinis verteilen. Kohlrabi und Bündnerfleisch dekorativ darauf legen.

Die Blinis schmecken auch kalt sehr gut.

