

### **Pfannkuchen mit Wildschweinschinken**

Die besten Rezepte sind Zufallsprodukte! Wie so oft gab es Pfannkuchen für die Kinder. Dabei kam mir der Wildschweinschinken in die Hände. Das Ergebnis hat mich so begeistert, dass ich es nicht für mich behalten wollte.

#### **Zutaten für 4 Personen:**

- 50 g Wildschweinschinken am Stück, in kleine Würfel geschnitten
- Käse in Scheiben (Gouda oder Ähnliches), in kleine Stücke geteilt
- 400 g Mehl
- 400 ml Milch
- 100 ml Wasser mit Kohlensäure
- 4 Eier
- 1 Prise Salz

1. Mehl, Eier, Milch, Wasser und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer verrühren, bis sich alles aufgelöst hat.
2. Eine beschichtete Pfanne mit neutralem Öl erhitzen. Mit einer Kelle den Teig in die erhitzte Pfanne geben und durch Schwenken der Pfanne den Teig gleichmäßig verteilen. Den Pfannkuchen wenden.
3. Von den Käsestücken auf die eine Hälfte des Pfannkuchens geben. Wildschweinschinken darüber streuen. Den Pfannkuchen mittig zusammenklappen und bei mittlerer Hitze in der Pfanne belassen, bis der Käse geschmolzen ist und die Pfannkuchen leicht braun sind.

Als Nachtisch empfehlen wir dringend noch einen Pfannkuchen mit Nutella und Bananenstücken.

Wir wünschen **schöne Momente** mit Wildfleisch. Besser als Bio!