



Rübstiel-Crêpes

Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 30 Min.

- | | |
|--------------------|---|
| 2 Bund Rübstiel | Rübstiel waschen, abtropfen lassen und auf ca. 3 cm Länge schneiden. |
| 2 Zwiebeln | Die Zwiebeln schälen und hacken. |
| 2 Knoblauchzehen | Den Knoblauch schälen und in eine Pfanne pressen. Mit den Zwiebeln |
| Butter | in 1 EL Butter glasig dünsten. Rübstiel zugeben und dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. |
| 3 EL Crème fraiche | Crème fraiche zugeben, |
| Salz | mit Salz, |
| Pfeffer | Pfeffer und |
| Muskat | Muskat würzen, warm stellen. |
| 125 g Mehl | Aus Mehl, |
| 3 Eier | Eiern, |
| 6 Eigelb | Eigelb, |
| ¼ l helles Bier | Bier, |
| 1/8 l süße Sahne | Sahne und einer Prise Salz einen Teig zubereiten, diesen 10-15 Min. ruhen lassen. |
| Butterschmalz | Dann 12 dünne Crêpes in Butterschmalz backen. Die Crêpes je mit |
| 12 dünne Scheiben | einer Scheibe Schinken belegen, darauf den Rübstiel geben und |
| gekochten Schinken | zusammenrollen. |

Crêpes in eine feuerfeste Form legen, mit zerlassener Butter bestreichen und ca. 5 Min. unter dem heißen Grill überbacken. Dazu passt eine Tomatensauce.