

Unser Rezept für Speckendicken

Rezeptmenge für 4 Personen bzw. 15 – 20 handtellergroße Speckendicken

Zutaten

für den Teig

- ½ Becher bzw. ca. 220 g dunkler Zuckerrüben-Sirup
- ½ l kochendes Wasser
- 500 g Speckendicken-Mehl (idealerweise von Wiechers Mühle/Stapelmoor)
- 5 g gemahlener Anis
- 5 g gemahlener Kardamom
- 2 g Zimt
- 1 Prise Salz
- 2 Eier

für das Braten in der Pfanne

- Butterschmalz
- drei luftgetrocknete oder geräucherte Mettwürste
- ca. 150 g geräucherter Speck

Tipp:

Sowohl unsere „Ostfriesischen Hauswürste“ als auch unser „Geräucherter Speck/Bacon“ sind ideal als Speckendicken-Auflage geeignet.

Zubereitung

Speckendicken-Teig

- Den Sirup mit kochendem Wasser übergießen, glattrühren und erkalten lassen.
- Das Speckendickenmehl und die Gewürze zugeben, alles glatt rühren und den Teig mindestens 12 Stunden – **am besten über Nacht** - quellen lassen, damit sich die Gewürze gut entfalten können.
- Am nächsten Tag die Eier etwas schaumig rühren, zum Teig geben und zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten.

Der Teig muss schwer vom Löffel fließen. Ist er zu fest, noch etwas Wasser hinzugeben. Ist er zu flüssig, noch etwas Mehl zugeben.

Speckendicken braten

- Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, in das heiße Fett pro Speckendicken 2 - 3 Mettwurstscheiben und 2 - 3 Stücke Speck geben. Die Wurst- und Speckscheiben sollten gleich dick sein.
- Wurst und Speck kurz anbraten, danach direkt auf diese einen ordentlichen Löffel (wir nehmen hier einen großen Servierlöffel) Speckendickenteig geben, so dass ein ca. handtellergroßer Pfannkuchen, ca. ½ cm dick, entsteht.
- Sobald die untere Seite knusprig braun gebraten ist, wird der Speckendicken gewendet und die andere Seite goldbraun gebraten.
Kleiner Tipp: Mit einer schmalen Palette lassen sich die Speckendicken noch in der Pfanne schön flach streichen.
- Die fertig gebratenen Speckendicken im vorgewärmten Backofen warmhalten und den Teig komplett verbacken, dann servieren.
- Wir bevorzugen aber, die Speckendicken etappenweise zu braten und heiß zu servieren, denn so schmecken sie uns am besten.
Danach den nächsten „Schwung“ braten und servieren, ...
- Als Beilage passt Feldsalat. Für 3 Personen eine Menge von 250 g.
Als Getränk ein dunkles Landbier z.B. Bagbänder Ostfriesenbräu.