

Röhner Spatzeklöß, Specksoß, Pfannkuchen, Apfelmus

Für zwei Personen

Für die Klöße:

2 Sch. Toastbrot	1 Ei	200 ml Milch
20 ml Mineralwasser	150 g Mehl	1 EL Backpulver
1-2 Zwg. Petersilie	Muskatnuss	Salz

Für die Specksoß:

200 g Bauchspeck	1 kleine Zwiebel	1 EL Butter
100 g süße Sahne	50 ml Milch	Öl
Salz	Pfeffer	

Für den Pfannkuchenteig:

1 Ei	100 ml Milch	20 ml Mineralwasser
Speiseöl	100 g Mehl	1 Prise Zucker
1 Prise Salz		

Für das Apfelmus:

200 g Apfelmus	5 Kardamomkapseln	1 Vanilleschote
1 Prise Zucker		

Für die Apfelkugeln:

1 Apfel	Zucker
1 EL Puderzucker	

Für die Garnitur:

Für die Klöße: Den Rand des Toastbrotes abschneiden und in warmer Milch einige Minuten einweichen. Dann Ei, kalte Milch, Mehl und Backpulver hinzufügen. Mit etwas Muskatnuss und Salz abschmecken. Petersilie klein schneiden und mit Mineralwasser zum Teig geben. Gut kneten.

Einen Topf mit Salzwasser aufstellen und zum Kochen bringen. Mit einem Löffel den Teig abstechen und in das Wasser geben. 8-10 Minuten kochen.

Für die Specksoß: Bauchspeck in dünne Streifen schneiden. Mit Öl in einer Pfanne anbraten und knusprig werden lassen. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden, etwas Butter dazu geben und die Zwiebel darin glasig dünsten. Mit Milch ablöschen und Sahne hinzugeben. Etwas einkochen lassen und optional noch etwas Butter dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Pfannkuchenteig: Ei, Milch, Mineralwasser und Mehl zu einem Teig vermengen. Mit einer Prise Salz und mit Zucker abschmecken. Eininge Minuten quellen lassen. Öl erhitzen, darin den Teig ausbacken.

Für das Apfelmus: Apfelmus auf niedriger Wärme erhitzen. Kardamom im Mörser zerkleinern. Vanilleschote einritzen und mit Kardamom zum Apfelmus geben. Mit Zucker abschmecken.

Für die Apfelkugeln: Apfel schälen und mit einem kleinen Ausstecher kleine Kügelchen ausstechen. Zucker karamellisieren lassen und die Kügelchen dazu geben.

Für die Garnitur: Puderzucker über die Pfannkuchen geben.

Maximilian Drimalski am 10. November 2025