

Im Prinzip ist der Pillekuchen ein Hybrid aus Reibekuchen und Pfannkuchen, wobei sich die rheinische und die bergische Variante darin unterscheiden, ob der Pfannkuchenteig nur auf eine Seite kommt oder die beiden Massen miteinander vermischt werden. Das ergibt in jedem Fall eine deftige Mahlzeit, die perfekt zum leckeren Alt aus einer der Düsseldorfer Hausbrauereien passt – und hinterher zum Verdauen ein Pinneken Killepitsch. So richtig gelingen tut der Pillekuchen mit Geduld und am besten in einer Pfanne mit Deckel. Rheinisch wird er übrigens besonders dann, wenn er mit einem Klecks Rüben- oder Apfelkraut gekrönt wird – dann hat man eine herrliche, süß-salzige **Spezialität** auf dem Teller. Und wenn du deinen ersten Pillekuchen gebacken hast, gehst du schnell mal in die Brauerei Schumacher und probierst deren Variante – sie ist köstlich!

## Die Zutaten (für zwei mächtige Portionen):

500 g festkochende, geschälte Kartoffeln

ca. 80 g durchwachsener Räucherspeck

1 mittelgroße Zwiebel

2 mittelgroße Eier (à ca. 70 g)

150 g Mehl Type 405

150 ~ 200 ml Milch

Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

neutrales Öl oder Schweineschmalz

2 knappe EL Rüben- oder Apfelkraut

## Die Zubereitung:

Du brauchst zwei gleich große, kleiner Pfannen, also am ehesten mit 24 cm Durchmesser, die du mit dem jeweiligen Deckel oder einem hitzefesten Teller abdecken kannst. Als erstes rührst du den Pfannkuchenteig an, weil der am besten ein bisschen vor der Verwendung ruhen sollte. Perfekt wird dieser Teig, wenn du mit Waage arbeitest. Schlag die Eier in eine passende Schüssel und wieg sie dabei ab. Dann gibst du exakt so viel Mehl dazu wie die Eier an Gewicht haben. Gieß zunächst 150 ml Milch dazu, füge nicht zu viel Salz und eine gute Menge geriebener Muskatnuss hinzu. Rühr den Teig von Hand oder mit dem Rührgerät kräftig durch, sodass er gleichmäßig und klumpenfrei wird. Er sollte langsam vom Löffel laufen. Tut er das nicht, arbeite vorsichtig und nach und nach mehr Milch ein.

Zerleg Speck und Zwiebel in feine Würfel. Die geschälten Kartoffeln raspelst du, wobei die Späne nicht zu fein sein sollten; die üblichen Handreiben geben das mit ihrer Raspelfunktion her. Drück die geraspelten Kartoffeln ganz leicht aus, damit sie ein wenig Flüssigkeit verlieren. Gib wenig Fett in die Pfannen, lass darin den Speck aus und schwitze die Zwiebeln darin an. Die Temperatur, bei der die Zwiebeln glasig werden, aber nicht bräunen, ist für die Verarbeitung der Kartoffeln meist ideal. Gib nun in beide Pfannen gleich viel Kartoffelmasse und drück sie so zusammen, dass die Pfannen jeweils bis an den Rand ausgefüllt sind. Gib den Dingern jeweils 8 bis 10 Minuten; dann werden sie eine Kruste gebildet haben, die sich vom Pfannenboden löst. Ist das der Fall, wendest du die Kuchen, indem du sie auf Teller gleiten lässt, den du über der Pfanne umdrehst, damit die noch rohe Seite nach unten kommt.

Auch diese Seite braucht jetzt so um die 8 bis 10 Minuten, um eine Kruste zu kriegen. Nach gut 6 bis 8 Minuten wendest du die Pillekuchen; und dann nach weiteren 6 bis 8 Minuten noch einmal. Nun muss das Innere noch garen. Das kann es tun, während oben der Pfannkuchenteig fertig wird. Gib jeweils 1, 2 Schöpfkellen von diesem Teig obenauf; auch der sollte bis zum Pfannenrand reichen und nicht viel dicker sein als ein ganz normaler Eierpfannkuchen. Nun legst du die Deckel auf und lässt den Pfannkuchenteig erst einmal stocken – was so um die 6 bis 8 Minuten dauern wird. Ist dieser Teig fest, wendest du die Pillekuchen zum letzten Mal. Wichtig: Die Temperatur darf nicht zu hoch sein, sonst wird der Pfannkuchenteig zu dunkel oder verbrennt! Je nachdem, wie dick die Rasper waren und wie dick der Pillekuchen ist, braucht das Gesamtkunstwerk (unter Deckel!) noch einmal bei 10 Minuten.

Du kannst in jeder Phase prüfen, ob sich die Seite, die auf dem Pfannenboden befindet, richtig verhält, indem du die Pfanne leicht rüttelst – der Pillekuchen sollte sich dabei frei in der Pfanne bewegen. Insgesamt braucht ein üblicher Pillekuchen also fast 50 Minuten bis er perfekt ist. Dann wird er entweder direkt in der Pfanne serviert (sofern diese nicht beschichtet ist, der Boden also kratz- und schnittfest) oder auf ausreichend großen Tellern. Nach Geschmack gibst du dann das Rüben- oder Apfelkraut in die Mitte.

Eine deutlich simplere Methode besteht darin, die Kartoffelraspel in den Pfannkuchenteig einzuarbeiten, sodass praktisch Kartoffelpfannkuchen entstehen. Eines solltest du auf jeden Fall vermeiden, nämlich, dass die Kartoffeldinger braten als wären sie Reibekuchen – das

Prinzip des Pillekuchen verlangt nach sanftem Garen!