

Toettchen

Diät ist Mord an ungegessenen Knödel!
Wiglaf-Droske



Panhas

Zutaten

2 l Wurstbrühe
Buchweizenmehl
Zwiebel
Pfeffer und Salz
Nelkenpfeffer

Zubereitung

- Nun hatten wir aber keine Wurstbrühe. Die haben wir extra dafür hergestellt:

1 Schweinsfuß, 1 Stück Bauchfleisch, 1 Leberwurst, 1 kleines Stück Rindfleisch. Das Bauchfleisch und das Rindfleisch wurden fein gewürfelt und mit dem Schweinsfuß und den Gewürzen in ca. 2 l Wasser so lange gekocht, bis das Fleisch vom Schweinsfuß abfiel. Die aufgeschnittene Leberwurst kam in die Brühe und das abgelöste Fleisch vom Schweinsfuß klein geschnitten auch wieder dazu. Dann musste diese Wurstbrühe richtig gut kochen und das Buchweizenmehl wurde untergerührt. Nur wenn die Brühe richtig brodelt, schmeckt der Panhas nachher nicht so stark nach Buchweizenmehl. Die Brühe dickt sofort ein und das Rühren wird schwer. Das macht man am besten zu Zweit.

Danach haben wir die Masse in Kastenformen auskühlen lassen. in fingerdicke Scheiben geschnitten und mit Apfelspalten gebraten, aber auch "roh" schmeckten der Panhas wunderbar.