



Pillekuchen

Ein „Pillekooke“ oder „Schnippelkuchen“ ist nicht anderes als ein Eierpfannkuchen mit Kartoffeln.

1 kg geschälte Kartoffeln in bleistiftdicke Streifen schneiden

125 g Räucherspeck in Würfel schneiden und ausbraten

2 Zwiebeln zerkleinert und die Kartoffeln hinzufügen

unter regelmäßigem Wenden fast gar braten,

mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen

3 Eier, 2 EL Mehl und etwas Wasser verquirlen,

über die Pfannkuchen gießen und fertig backen.

Zu einer zünftigen rheinischen „Pillenkuken - Mohltiet“ gehört:

Rübenkraut, bergisches Schwarzbrot und Butter!