

Fragen Sie mich nicht, was ich da gekocht habe. Ich weiß nur, dass ich es gegessen habe.

Was in dem Buch „Skandinavisch Backen“ noch ein norwegischer Kartoffelpfannkuchen sein sollte, entpuppte sich nach einer Recherche im Internet als Fladenbrot, das auch nicht Lefse heißt, sondern Lompe oder Potetkaker. Denn Lefse seien gänzlich ohne Kartoffeln. So ein Teil der Quellen.



Eventuell habe ich also das norwegische Pendant zum deutschen Pfannkuchen, Eierkuchen usw. gefunden. Vor allem fand meine Familie es jedoch lecker. Und ich werde die norwegischen Dings nun öfter zubereiten.



Zutaten (nach Trine Hahnemann in „Skandinavisch Backen“):

Für 10 Fladen

500g mehligkochende Kartoffeln

50g Creme fraiche

50g weiche Butter

1TL Salz

175g Mehl

Für die Füllung:

500g frischer Spinat

2 Knoblauchzehen

20g Butter

Salz, Pfeffer, Muskatnuss gerieben

Sauerrahm

200g Räucherlachs



Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen. Anschließend das Wasser abgießen und die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel geben. Creme fraiche, Butter und Salz hinzugeben und alles verrühren, bis man einen ebenmäßigen Teig hat. Den Teig bedeckt mindestens eine Stunde, besser noch über Nacht, im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Nachdem der Teig geruht hat, 175g Mehl unterkneten. Der Teig sollte geschmeidig sein und nicht kleben. Nun kann man ihn in 10 gleich große Portionen teilen und auf

einer bemehlten Arbeitsfläche zu kleinen Pfannkuchen ausrollen, die in etwa Kuchentellergröße haben.

3. Den Spinat waschen und welke oder trockene Stellen wegschneiden. In einer Pfanne die Butter schmelzen und den Knoblauch darin andünsten. Jedoch nur so lange, dass der Knoblauch keine Farbe annimmt. Den Spinat portionsweise dazugeben und bei mittlerer Hitze garen, bis er zusammenfällt. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und warm halten.
4. In einer weiteren Pfanne bei mittlerer Hitze und ohne Fett die norwegischen Fladen backen. Sobald der Kartoffelpfannekuchen Blasen wirft, kann man ihn wenden. Wenn er von beiden Seiten goldenbraune Punkte hat, auf einem Teller im Backofen bei 80°C Ober- und Unterhitze warmhalten. Mit den restlichen Teigportionen ebenso verfahren. Ich habe jeweils einen Fladen ausgerollt, sobald der vorherige in der Pfanne war.
5. Wenn alle Teiglinge ausgebacken sind, die Pfannkuchen mit Lachs, Spinat und Sauerrahm anrichten. Wer Besteck sparen möchte, kann sich die Fladen auch wie einen Wrap belegen und sie bequem mit der Hand essen.



Lecker Lompe oder Lefse oder Potetkaker.

Egal, wir lieben sie.

Nyt måltidet!

Helena

PS: Sollte jemand die tatsächliche Bezeichnung dieser leckeren Lefse/Lompe/Potetkaker kennen, wäre ich über einen Kommentar dankbar. Ich würde sie ja als Norweger Leckerle nennen.