

Speckdicken

Speckdicken gehören in manchen Gegenden Frieslands unbedingt zu Silvester auf den Tisch. Diese herzhaften Waffeln (oder Pfannkuchen –auch Pingelsöpke genannt) sind auch an allen anderen kalten Abenden beliebt. Den Teig sollte man mindestens zwei Stunden ruhen und quellen lassen, gern auch über Nacht oder sogar ein, zwei Tage im Kühlschrank, damit sowohl der Roggenschrot wie auch das Buchweizenmehl richtig aufgeschlossen werden. Unwiderstehlich direkt aus dem Eisen!

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Weizenmehl (550)
- 100 g Buchweizenmehl
- 120 g Roggenschrot
- ca. $\frac{1}{4}$ l Milch
- 2 EL geschmolzenes Schmalz
- 2 EL Rübekraut
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 2 Eier
- $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt
- $\frac{1}{2}$ TL Anis
- $\frac{1}{2}$ TL Kardamom
- Milch zum Glattrühren
- Schmalz zum Einfetten des Waffeleisens
- 2-3 gepökelte Würste
- ca. 100 g dünne Speckscheiben



Zubereitung:

- Die Mehlsorten mischen, mit der Milch verrühren, mit Rübekraut süßen und die Salzprise unterrühren. Die Eier und die Gewürze einarbeiten. Ruhen lassen, wie oben beschrieben, vor dem Backen eventuell noch mehr Milch unterrühren, bis ein zäher Waffelteig entsteht.
- Das Waffeleisen erhitzen, mit Schmalz einpinseln, in jedes Rund eine Wurstscheibe oder ein Stück Speck legen, zwei Löffel Teig darauf fließen lassen, das Eisen verschließen und die Waffeln fertig backen.

Beilage: Rübekraut und/oder ein grüner Salat

Getränk: Bier (und an der Küste gerne einen Schnaps dazu) oder ein junger, frischfruchtiger Rotwein (Beaujolais, St. Magdalener aus Südtirol, Bardolino vom Gardasee, ein einfacher Spätburgunder oder Zweigelt aus Deutschland oder Österreich)