

Lokša - salzige Version eines Pfannkuchens

Lokša, ein Pfannkuchen aus Kartoffeln und etwas Mehl, ist eine kulinarische Spezialität aus der Slowakei.

Es gibt zwei typische Arten es zu essen: süß und salzig. Die salzige Version kann zu Kohl oder Fleisch serviert werden. Man findet sie sehr oft auf den Weihnachtsmärkten.

Im Herbst und Winter, wenn die Enten- und Gänsezeit beginnt, haben alle Restaurants ein köstliches Gericht auf ihrer Speisekarte „Gans mit Rotkohl und Lokša“.

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln
- 2 TL Salz
- 300 g Weizenmehl
- Butter zum Bestreichen



Zubereitung:

Die Kartoffeln mit den Schalen unter fließendem Wasser abwaschen, um die Reste der Erde zu entfernen. Die sauberen Kartoffeln mit der Schale in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser übergießen, sodass jede Kartoffel mit Wasser bedeckt ist.

Nun die Kartoffeln weichkochen. Sie sollten nicht zu hart sein und sollten nicht zerfallen. Gut abkühlen lassen. Es empfiehlt sich deshalb, die Kartoffeln am Vortag zu kochen.

Die abgekühlten Kartoffeln von der Schale befreien und in eine tiefe Schüssel fein reiben. Natürlich kann ein Mixer der Zerkleinerung dienen. Die Konsistenz wird natürlich feiner.

Für die Zubereitung des Teigs wird das Weizenmehl mit Salz vermengt.

Den Kartoffelmix nun mit dem gesalzenen Mehl vermischen, evtl. nachsalzen und mit den Händen zu einem Teig verarbeiten. Den Teig weiter auf einem bemehlten Brett kneten. Wenn der Teig sich fertig, fein und kompakt anfühlt, dann eine Walze mit der Länge von etwa 45 cm bilden.

Diese Teigwalze in die 2,5 cm lange Stücke schneiden. Jedes Stück wird auf dem bemehlten Arbeitsbrett zu einem Pfannkuchen mit Durchmesser von rund 22 cm nach und nach ausrollen.

Die geformten Puffer leicht mit Mehl bestäuben und von beiden Seiten in der beschichteten Pfanne trocken anbraten. Wenn Teig gut verarbeitet wurde, sollte sich der Pfannkuchen während des Bratens aufblasen, weshalb diese Stellen mit einem Pfannenwender flachgedrückt werden. Nach jedem Pfannkuchen die Pfanne von dem angebratenen Mehl vorsichtig mit einem Papiertuch befreien.

Den gebratenen Pfannkuchen mit zerlassenem Entenfett oder Butter von einer Seite bestreichen und aufeinanderstapeln. So wird die untere Seite immer von der oberen Seite miteingefettet.

Die Pfannkuchen lassen sich in einer Folie kurz warmhalten. Sie lassen sich in der Folie aber auch im Kühlschrank aufbewahren. Hier ist nur zu beachten, dass sie vor dem Servieren im Backofen aufgewärmt werden sollten.