SVELER PFANNKUCHEN

ISSUES NO.03

Nordic Food Love

MIT *Liebe* gemacht

VEL BEKOMME

Meine Rezepte
aus Skandinavien

“SVELE” PFANNKUCHEN

Zutaten:

Teig:

3	Eier	Zutaten schaumig schlagen
150 g	Zucker	
325 g	Mehl	Zutaten abwechselnd zugeben und den Teig cremig rühren
450 ml	Buttermilch	
1/2 TL	Natron	
2 TL	Vanillezucker	

Butter zum Braten

Als leckere Beilagen:

Brunost in Scheiben oder Brunost aus dem Gudbrandsdal
Zimt und Zucker
Frische Beeren und
Crème Fraîche
Ahornsirup
Puderzucker

Vel bekomme!

Teig mit einem Löffel in die gefettete Pfanne geben und kleine, Handteller große Küchlein backen.

Eier und Zucker zu einer schaumigen Masse schlagen.
Nach und nach das Mehl, Natron, Vanillezucker und die Buttermilch zugeben und zu einem cremigen Teig verrühren.

Die Butter in der Pfanne erhitzen und je 2 Esslöffel Teig je Svele in die Pfanne geben.
Alle Svelen bei mittlerer Temperatur goldbraun backen.

Als Beilage eignen sich sowohl frische Früchte, Zimt und Zucker, Marmelade mit Crème Fraîche oder norwegische Rømme. Aber auch Ahornsirup oder Puderzucker machen die Svele, die an amerikanische Pancakes erinnert, zu einer schnell zuzubereitenden Köstlichkeit.

Für ein ganz besonderes Geschmackserlebnis solltest du unbedingt den norwegischen “Brunost” als Beilage ausprobieren.

Kos deg med nydelige smaker!

Lass mich gerne wissen, ob du Lust auf mehr leckere Rezepte aus meiner norwegischen Heimat wünschst.

@kathrinakorstian.de

Gudbrandsdals Ost

Brunost – Der süße Geschmack der norwegischen Berge

Die Norweger wissen, wie man aus den einfachsten Zutaten etwas ganz Besonderes macht – und Brunost ist der beste Beweis dafür. Dieser einzigartige braune Käse, der ursprünglich aus den ländlichen Tälern Norwegens stammt, ist mehr als nur ein Frühstücksbegleiter.

Brunost erzählt die Geschichte einer jahrhundertealten Tradition, tief verwurzelt in der Natur und Kultur des Nordens.
Seinen Ursprung hat der Brunost in den Almhütten Norwegens, wo Milchbauern einst jeden Tropfen Milch nutzten, um Käse herzustellen. In den Tälern und Bergen der Regionen Gudbrandsdalen und Hardanger begann die Reise dieses besonderen Käses. Um die wertvolle Molke, die beim Käsen übrig blieb, nicht zu verschwenden, wurde sie langsam eingekocht. Der natürliche Milchzucker karamellisierte und verwandelte die Masse in einen goldbraunen Käse, dessen süßer, leicht herber Geschmack schnell zum Favoriten der Einheimischen wurde.

Gudbrandsdalen, die Heimat des bekanntesten Brunosts, ist eine Region voller majestätischer Berge, saftiger Wiesen und kristallklarer Flüsse. Hier, inmitten dieser atemberaubenden Landschaft, wird seit Generationen Brunost nach alter Tradition hergestellt. Jede Scheibe Brunost trägt den Geschmack dieses besonderen Ortes in sich – die Frische der Wiesen, die Klarheit der Berge und die Wärme der norwegischen Gastfreundschaft.
Brunost ist ein Stück norwegischer Lebensart und er zaubert ein Stück Norwegen auf jeden Teller. Sein süßer Duft und der karamellige Geschmack wecken Erinnerungen an gemütliche Almhütten und fröhliche Sommerfeste.

Für die Norweger ist Brunost ein Symbol ihrer Verbundenheit mit der Natur und ihrer Fähigkeit, selbst in den entlegensten Winkeln der Berge kleine Meisterwerke zu schaffen.
Kein Wunder, dass dieser Käse heute weit über die Grenzen Norwegens hinaus bekannt ist – er bringt den Geschmack und die Seele des Nordens in die Küchen der Welt.
Ein wahres Stück Hygge, das man mit jedem Bissen schmecken kann.