Blinis mit Kaviar

Die Blinis mit Kaviar sind in Osteuropa eine beliebte Speise. Das Rezept mit Buchweizenmehl sollte man unbedingt einmal probieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

150 g	Buchweizenmehl
100 g	Mehl
0.5 Würfel	Germ (ca. 20 g)
350 ml	Milch (lauwarm)
50 g	Butter
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
250 g	Sauerrahm
100 g	Kaviar (Lachsforelle, Sevruga, Beluga, etc.)
	Butter (für die Pfanne)

Zubereitung

1. Das Buchweizenmehl und Weizenmehl in eine Rührschüssel versieben. In der Mitte eine Mulde bilden, Germ einbröseln und die lauwarme Milch in die Mulde gießen. Mit ein wenig Mehl verrühren und mit einem Küchentuch abgedeckt zirka eine halbe Stunde gehen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Butter schmelzen und danach abkühlen lassen. Jetzt die Butter, Eier und Salz zur Mehlmischung geben und zu einem flüssigen Teig verarbeiten. Nochmals zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

3. Eine beschichtete Bratpfanne mit wenig Butter ausstreichen und erhitzen. Mit einer Kelle den Teig in die Pfanne gießen und von jeder Seite zirka 3-4 Minuten kleine Blinis backen. Anschließend im Backrohr bei 75 °C warm halten.

4. Den gekühlten Sauerrahm mit einer Prise Salz verrühren. Je einen Klecks auf die **Blinis** platzieren und mit Kaviar garnieren.

Tipp