Blini mit Rote-Bete-Ragout

Rezeptipp vom Hof Engelhardt aus Baden-Württemberg

Zutaten

Für die Blini:

150 g Weizenmehl Type 550
150 g Buchweizenmehl
1 Päckchen Trockenhefe
Salz
Zucker

Für das Ragout:

100 g Zwiebeln
500 g Rote Bete
200 g Wurzelpetersilie
400 g Gemüsebrühe
200 g Apfel
Salz
Pfeffer
1 TL Meerrettich
1 EL Mehl

Zubereitung

Für die Blini das Mehl mit Trockenhefe, 1 Prise Zucker und $\frac{1}{2}$ TL Salz vermengen. 350 ml Wasser dazugeben und alles zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort eine halbe Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit das Gemüse schälen und würfeln. Zwiebeln schälen und fein würfeln und in einem Topf mit etwas Öl glasig dünsten. Das Gemüse dazugeben, mit der Gemüsebrühe auffüllen.

In 15 Minuten knapp fertig garen. Dann die in Scheiben geschnittenen Äpfel dazugeben. Nochmals 5 Minuten kochen. Das Mehl mit 4 EL Wasser glattrühren, die Brühe damit binden. Mit Salz, Pfeffer un

Den Bliniteig esslöffelweise in eine Pfanne mit heißem Bratöl geben und von beiden Seiten goldgelb braten. Blini mit Gemüse anrichten und servieren.