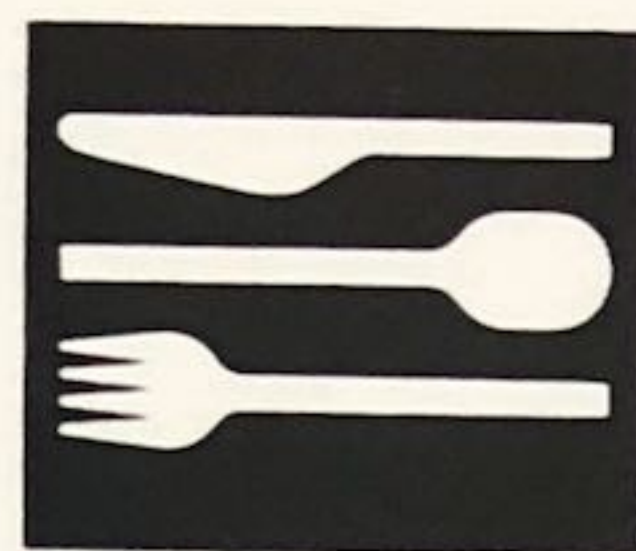


# Petersburger Blini



Vorspeisen  
Karte Nr. 25

1

4 Personen





# Petersburger Blini

Vorspeisen  
Karte Nr. 25

1

Zubereitungszeit 30 Min. · Ruhezeit 1 Std.

**100 g Mehl**  
**150 g Buchweizenmehl**  
**(aus dem Reformhaus)**  
**20 g Hefe**  
**½ Teel. Zucker**  
**¼ l Milch**  
**2 Eier**  
**1 Prise Salz**  
**15 g Butter**  
**1 Eßl. saure Sahne**  
**Zum Braten: 125 g Butter**  
**Beilagen pro Person:**  
**1 Eßl. roter Kaviar oder**  
**2 Scheiben geräucherter Lachs**  
**1 Eßl. schwarzer Kaviar**  
**2 Eßl. dicke saure Sahne**  
**½ gewürfelte Zwiebel**

Getränkervorschlag: eisgekühlter  
Wodka.

**1.** Zerbröckelte Hefe mit Zucker und lauwarmer Milch verrühren. Buchweizenmehl einrühren und die Mischung zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.

**2.** Eigelb, 1 Eßl. saure Sahne, Mehl, Salz und zerlassene Butter zugeben, alles gut vermengen und weitere 30 Min. gehen lassen.

**3.** Die 2 Eiweiß steif schlagen und den Schnee unterheben. In einer großen Pfanne in heißer Butter dünne kleine Pfannkuchen backen. Für jeden 2 Eßl. Teig in die Pfanne geben. Die fertigen Blini sollten einen Durchmesser von 7-8 cm haben.

**4.** Die Beilagen getrennt zu den frisch gebackenen Blini reichen. Jeder wählt selbst die Beilagen, womit er seine Blini belegt und verspeist.