



Ich kam also vom Einkaufen und wollte die Lebensmittel aufräumen. Gleich zu Anfang die Eier, damit sie nicht kaputtgehen.

Da geschah etwas Merkwürdiges: Eines der Eier wackelte. Dann knackte die Schale und ein komischer Vogel guckte heraus.

„Hühnerküken sind doch eigentlich gelb und flauschig“, dachte ich. Aber was mich da ansah, war gar nicht gelb und schon gar nicht flauschig.

Mir fiel sofort das hässliche Entlein ein, aber es waren doch keine Enteneier. Und das Küken sah auch nicht aus wie eine Ente oder ein Schwan. Hässlich war es allerdings schon.

Ich probierte ein „Piep“ und zurück kam ein „KRAAH!“ Das war wohl wirklich kein Hühnerküken.

Also rief ich auch: „KRAAH!“



Was dann geschah, war verblüffend. Der seltsame Vogel zuckte zusammen und rannte panisch los. Über die Eier stolperte er in die Mehltüte, warf den Zuckertopf um und schubste die Milch vom Tisch. Schließlich stapfte er in die Butter und versuchte auf die Kochbücher zu klettern. Die fielen dann auch prompt um.



Das war meine Chance! Ich riss meine Kochmütze vom Kopf und warf sie über den kleinen Tollpatsch. Vorsichtig hob ich eine Seite an und schaute hinein. Da saß er nun verängstigt und zusammgeduckt.

„Hallo“, flüsterte ich, „hab keine Angst, ich tue dir doch nichts!“

Dann streckte ich langsam meine Hand nach ihm aus. Als ich den kleinen Kerl ergriff, konnte ich fühlen, wie er nach Luft japste und wie das kleine Herz raste. Aber schon kurz darauf wurde er ruhiger und kuschelte sich in meine Hände.

„Na, Kleiner“, sagte ich zu ihm, „was bist denn du für ein Vogel? Jetzt bleibst du erstmal bei mir, aber dann brauchst du auch einen Namen.“

Ja, nur welchen? Wie nennt man einen Vogel? Hansi? Tweety? Bibo?

„Nein, du kriegst einen richtigen Namen!“ Und da sah ich es. Auf dem Kochbuch, das zuoberst lag, stand er: Paul Boküse! Der berühmteste Koch von allen.

„Wir nennen dich Paul! Paul Boküse!

Und wenn du ein Mädchen bist, heißt du eben Paula.“

„KRAAH!“, rief Paul und das hieß wohl, „ja“.



Karls Rezept für Eierpfannkuchen

Ihr braucht:

Eier
Mehl
Milch
Zucker
Salz
Butter (oder Öl)
für die Pfanne

Für kleine Bäuche

1 Stück
2 EL
1–2 EL
2 TL
eine Prise

Für große Bäuche

2 Stück
4 EL
1 kleine Kaffeetasse
3 TL
eine Prise

Werkzeugliste:

1 Schüssel,
1 Sieb,
1 Esslöffel,
1 Teelöffel,
1 kleine Kaffeetasse,

1 Suppenkelle,
1 Pfanne,
1 Pfannenwender,
1 Schneebesen,
Teller oder Platte zum Anrichten.

Karls Pofitipp:

Der Zucker kann durch Honig ersetzt werden.
Wer einen leichten Vanillegeschmack mag, kann das Mark einer Vanilleschote zum Teig hinzufügen.

Wenn die Butter in die Pfanne gegeben wird, lieber die Hitze langsam erhöhen, damit die Butter nicht verbrennt.
Wenn man keine Butter nehmen möchte, geht auch Pflanzen- oder Rapsöl.
Bitte kein Olivenöl verwenden. Dies hat einen zu starken Eigengeschmack.

Ganz Wichtig!!!!

Vor dem Wenden mit der Pfanne (nur für geübte kleine und große Köche) muss das überschüssige Fett abgossen werden. Es besteht Verbrennungsgefahr!!!

So macht ihr das:

Für kleine Köche

1. Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Den Zucker dazutun.
2. Die Eier-Zucker-Masse schaumig rühren.
3. Das Mehl durch ein Sieb in die Eiermasse geben.

Für große Köche

4. Mit einem Schneebesen das Mehl, die Prise Salz und Milch nach Bedarf unterheben. Es sollte ein dickflüssiger Teig werden.
5. Butter in der Pfanne langsam erhitzen.
6. Mit einer Kelle den Teig in die Mitte der Pfanne geben.
7. Den Teig mit leichten Schwenkbewegungen in der Pfanne verteilen. Wenn der Pfannkuchen auf der Unterseite goldgelb ist, wenden. Wenn die andere Seite auch goldgelb ist, vorsichtig herausnehmen.
8. Mit den Lieblingszutaten den Pfannkuchen belegen, eventuell mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!