Crepes ? Ja gerne, aber welche ?

Crêperie en Voyage

Die vorliegende Auswahl von vielen Möglichkeiten soll dir beim Zusammenstellen deiner Menüs helfen.
Die Auswahl von salzigen Crêpes unterscheidet sich grundlegend von jener der süssen.
Bei den salzigen gibt es oft vollständige Beilagen, welche in der Vorbereitung gekocht werden. Aus Erfahrung macht es nicht viel Sinn, mehr als 2-3 salzige Menüs auszuwählen. Tipp: Mit den einfachen Zutaten Reibkäse, Hüttenkäse, Schinken, getrocknete Zwiebeln, Tomatensauce und Mozzarella lassen sich schon viele beliebte Variationen zusammenstellen.
Für die süssen Crêpes gibt es einige Einzelzutaten, die ohnehin immer dabei sind, sie sind in der nachfolgenden Liste gekennzeichnet. Schon mit dem Grundangebot ist die Auswahl recht gross. 1-2 Spezialwünsche reichen in der Regel aus um das Angebot abzurunden (frische Beeren/Erdbeeren, Kompott, Crème, ...). Letztendlich stehen ohnehin Nutella, Zimt & Zucker oder Apfelmus für viele Gäste auf der Wunschliste zuoberst.

Es steht dir frei Zutaten und Zusammenstellungen auszuwählen, die nicht auf dieser Liste sind - die Möglichkeiten sind unbegrenzt, und ich freue mich immer wieder auf neue Ideen.
Ausserdem darfst du auch eigene Zutaten mitbringen - es ist also durchaus möglich, dass die Grossmutter das beste aller Apfelmuse beisteuert.

Teigvarianten

Der Crêpes-Teig beinhaltet folgende Zutaten:
Mehl • Salz • (Zucker) • Milch • Wasser • Eier

Klassische Crêpes:
Ungesüsster oder gesüsster Weizenteig (Weiss- oder Halbweissmehl)
In der klassischen Verwendung wird der Crêpes-Teig nur für süsse Variationen benützt, heute wird dieser Teig aber für alle Arten von Crêpes verwendet.

Galettes:
Der Hauptunterschied zur Crêpe besteht darin, dass zu einem grossen Teil Buchweizenmehl verwendet wird. Weizenmehl wird als Kleber beigefügt.
Er wird ohne Milch dafür mit Wasser und nur wenig Eiern gemacht.

Das Weizenmehl kann sowohl für die Crêpes wie auch für die Galettes mit Dinkelmehl ersetzt oder gemischt werden. Mit Spezialmehlen (z.B. glutenfrei) habe ich keinerlei Erfahrung.

Zutaten-Vorschlaege salzig

Vorbereitungsaufwand klein

Getrocknete Tomaten
Getrocknete Tomaten • Hüttenkäse • Gewürze / Kräuter

Lachs
Rauchlachs • Meerrettich-Frischkäse • Dill

Älpler-Crêpe
Reibkäse • Schinken • Apfelmus • Gewürze

Galette komplett
Schinken • Reibkäse • Spiegelei • Gewürze

Hawaii
Ananas • Schinken • Käse

Pizza-Crêpe
Tomatensauce (Pizzassimo) • Schinken • Mozzarella • Basilikum-Pesto

Schinken/Käse
Schinken • Reibkäse • Hüttenkäse • Schnittlauch

Vorbereitungsaufwand mittel

Thun
Thunfisch-Mousse • Mayo • Essiggurken

Speck
Bratspeck • Zwiebeln (frisch, getrocknet, angebraten) • Hüttenkäse

Vorbereitungsaufwand gross

Champignonsauce
Champigon • Zwiebeln • Rahm • Gewürze

Spinat
Spinat • Rahm • Käse • mit/ohne Ei

Chili con Carne
Indianerbohnen • Gehacktes • Chili-Gewürz • Tomatenpüree • Reibkäse

Linseneintopf

Linsen • Zwiebeln • Gewürze • mit/ohne Speck

Casimir

Pouletgeschnetzeltes • Currysauce • Früchte

Thai

Rotes Curry • Kokosmilch • Gemüse • mit/ohne Pouletgeschnetzeltes

Bolognese

Hackgfleisch (gemischt) • Tomatensauce • Reibkäse

McCrêpe

Hackfleisch • Käse • Essiggurken • Ketchup

Zutaten-Vorschlaege Suess

Einzelzutaten

Standardzutaten, die immer dabei sind

- Zucker
- Zimt
- Schoggi-Pulver
- Nutella
- Apfelmus
- Honig
- Ahornsirup
- Schlagrahm
- Grand-Marnier
- Bananen

Zutaten, die aufgrund der nachfolgenden Menüs je nach Bestellung dabei sind oder separat bestellt werden müssen

- Rohrzucker
- Puderzucker
- Schoggi-Raspel
- Konfitüren aller Art (häufig Erdbeeren oder Bitter-Orange)
- Zitronensaft
- Vanille-Glacé (oder andere Glacé-Sorten - Gefriermöglichkeit!)
- Vanille-Crème (auch andere Crèmen möglich)
- Zitronenquark
- andere Liköre/Schnäppse nach Wunsch (Baileys/ Kirsch/ Rum/ ...)
- Beeren (je nach Saison frisch, oder gefroren)
- Zwetschgenkompott

- Rhabarberkompott
- Birnen
- ...

Vorbereitungsaufwand klein

Schwarzwälder

Kirschen-Konfitüre • Schokoraspel • Kirsch • Schlagrahm

Rum-Vanille

Vanille-Crème • Rum • Schlagrahm

Crêpe Suzette

Zucker • Grand-Marnier • Schlagrahm (je nach Wunsch flambiert)

Vorbereitungsaufwand mittel

Tropical

Ananas • geröstete Mandelsplitter • Schlagrahm • Rohrzucker

Birnen/Williams

eingelegte Birnen • Williams • Zucker • Schlagrahm

Zwetschgen

eingelegte Zwetschgen • Zimt • Vanillesauce

Belle Hélène

Birnen • Vanillecrème • Nutella / oder Schokoraspel • Schlagrahm

Vorbereitungsaufwand gross

Amaretto-Mascarpone-Quark-Crème

mit frischen Früchten

Weihnachts-Crêpe

Bitter-Orangen-Konfitüre • frische Orangen • Pistazien
• Schlagrahm • Grand-Marnier