

Crêpes Suzette

Crêpes Suzette

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 70 Minuten

Menu: [16.03.2022](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten

Teig

125 g Mehl
1 Prise Salz
2 EL Zucker
3 dl Milch
2 Eier
50 g flüssige Butter
Bratbutter oder Bratcrème zum Braten

Sauce

4 Orangen
60 g Butter
30 g Zucker
3 EL Orangensaft
1 EL Zitronensaft
2-3 EL Grand Marnier
1-2 EL Brandy

Zubereitung

Teig: Alle Zutaten für den Teig zusammen glatrühren. 30 Min. ruhen lassen.
In der Bratbutter oder Bratcrème 8 gleich grosse, dünne Crêpes ausbacken.

Sauce: Die Schale von 2 Orangen mit dem Sparschäler abschälen und in feinste Streifen schneiden.
In wenig kochendes Wasser geben und 1 Min. blanchieren. Kalt abschrecken. Orangen filetieren (4 x 2 = 8 Stücke) und mit Zucker bestreuen.
Zesten und Filets bereithalten.

Butter in einer Bratpfanne schmelzen, Zucker zufügen und ebenfalls schmelzen lassen.
Mit Orangen- und Zitronensaft ablöschen, Orangenfilets und Zesten begeben und mit Grand Marnier aromatisieren.

Die Crêpes zu Vierteln zusammenfalten, in die Sauce legen und einmal wenden.

Auf vorgewärmten Tellern je 2 Crêpes anrichten, Orangenfilets dazu legen und mit den Zesten garnieren. Dampfzug ausschalten!
Den Brandy über die Crêpes träufeln, kurz erwärmen, vom Feuer nehmen und anzünden.