

Pfannkuchen Rezepte

Pfannkuchen Mit Fleisch Pilzfüllung

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

Pfannkuchen	
80 g Mineralwasser	2 Eier
Milch	Pfeffer
1 Prise Salz	Muskat
130 g Weizenmehl (Type 405)	

Füllung	
3 El. Butterschmalz	Salz
2 Essl. Butterschmalz	Pfeffer
1 gewürfelte Zwiebel	Muskat
350 g gemischtes Hackfleisch	Paprika edelsüß
100 g Champignons	fein geriebenen Emmentaler
1 Essl. Mehl	-Käse
-3 El.	(Menge nach Belieben)
-Fleischbrühe (Instant)	

Mineralwasser mit Milch bis zu 1/4 l auffüllen, Salz dazugeben und mit Weizenmehl verquirlen. Eier zufügen und alles gut verrühren. Mit Pfeffer und Muskat würzen. Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Mit einer Kelle etwas Teig hinein gießen und gut verteilen. Beginnt der Teig sich an den Rändern zu kräuseln und ist die Unterseite goldbraun, den Pfannkuchen mit Hilfe eines Deckels wenden. Nacheinander vier Pfannkuchen backen.

Butterschmalz erhitzen und gewürfelte Zwiebel darin andünsten. Gemischtes Hackfleisch dazubröckeln, verrühren und andünsten. Dann geputzte, blättrig geschnittene Champignons zufügen. Unter ständigem Rühren alles kräftig durchdünsten. Mehl mit Fleischbrühe (Instant) anrühren und die Fleischfarce damit binden. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika edelsüß würzen. Erst zum Schluss fein geriebenen Emmentaler Käse (Menge nach Belieben), drüberstreuen und kurz unter die Fleischmasse heben. In die Pfannkuchen füllen.

Dazu passt ein gemischter Blattsalat.