

Pfannkuchen Pikant bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr gemischtes Hack (Rind/Schwein), 100 gr Speck durchwachsen, gewürfelt, 1 Zwiebel, 10 dl Fleischbrühe (Würfel o.ä.), 8 Esslöffel Mehl, 4 Prisen Salz, 0,5 Teelöffel Pfeffer, 6 Eier, 0,5 l Milch, 100 gr Butterschmalz oder Margarine, 10 Esslöffel Paniermehl (Semmelmehl).

Die Vorbereitungen:

Wir machen panierte Pfannkuchen mit herzhafter Hackfleischfüllung:

1. Die Hacksauce: 1 fein gewürfelte Zwiebel in 20 g Butterschmalz andünsten, gewürfelten Speck hinzugeben. Wenn der leicht gebräunt ist, das Hackfleisch in klein gepflückten Portionen hinzufügen und scharf anbraten. 2 Esslöffel Mehl darüberstäuben, verrühren und mit Fleischbrühe ablöschen. Es soll eine dicke Fleischsauce entstehen. Mit Pfeffer und Salz pikant abschmecken.

2. Pfannkuchenteig: Milch mit 4 Eiern, 2 Prisen Salz und 8 Esslöffeln Mehl zu einem glatten Teig verquirlen. Ca. 10 Minuten stehen lassen zum Quellen.

Ggf. noch Mehl nachgeben.

Die Zubereitung:

Aus dem Pfannkuchenteig in Butterschmalz goldgelbe, dünne Pfannkuchen backen. Aus der Pfanne nehmen und sofort die eine Hälfte mit 1 - 2 Esslöffeln Hackfleischsauce belegen. Danach, so lange er noch heiss ist (!), aufrollen. In diesem Zustand können die Pfannkuchen bis zur endgültigen Weiterverarbeitung liegenbleiben und auch abkühlen.

Danach die Rollen halbieren und in geschlagenem Ei (2 Eier) und anschliessend in Paniermehl drehen.

Sie werden dann langsam (!) in der Pfanne gebraten, so dass die Ei-Paniermehlkruste kross wird, aber nicht verbrennt.

Dazu schmeckt ein Salat, aber auch ein Bier.