

Bauernpalatschinken

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Alle Zutaten für den Palatschinkenteig in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer so lange mixen, bis keine Mehlklumpen mehr im Teig sind. Eine Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen (ca. Stufe 7 von 10) und einen gestrichenen Teelöffel Butterschmalz oder Öl hineingeben.

Mit einem Suppenschöpfer nur so viel Teig in die Pfanne geben, dass den Boden der Pfanne hauchdünn bedeckt ist. Die Palatschinken so lange braten bis die Masse an der Oberseite stockt, dann die Palatschinken wenden. Die Palatschinke nach dem Wenden nur noch sehr kurz anbraten, damit sie nicht zu trocken wird.

Jungzwiebel, rote Zwiebel und Sellerie in feine Würfel schneiden und in Butterschmalz anbraten. Das Rindsfaschierte dazugeben, gut anbraten und einige Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann die Erbsen dazu geben. Mit etwas flüssigem Butterschmalz übergießen, mit Käse bestreuen und für ca. 10 Minuten mit Umluft (oder Heißluft, dann ca. 160 °C) überbacken. Nun die Palatschinken mit der Masse und etwas Käse füllen und in eine Auflaufform oder Pfanne geben. Mit etwas flüssigem Butterschmalz übergießen, mit Käse bestreuen und für ca. 10 Minuten mit Umluft (oder Heißluft, dann ca. 160 °C) überbacken.



Zutaten

Zutaten für ca. 8
Palatschinken

Palatschinkenteig

250 g Fini's Feinstes
Weizenmehl Universal

500 ml Milch

4 Eier

50 g zerlassene Butter

1 Prise Salz

1 TL Zucker

Etwas Butter oder neutrales
Öl zum Braten

Füllung

2-3 Jungzwiebel

rote Zwiebel

Sellerie nach Belieben

ca. 400 g Faschiertes

1 EL Butter

150 g Erbsen

200 g geriebener Käse (nach
Belieben)

Salz und Pfeffer