Nah&Frisch



finis-feinste.at Professional

Bauernpalatschinken

Vorspeise Eier Hausmannskost Käse

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