

Pfannkuchen Rezepte

Pfannkuchen Mit Hackfleischfüllung

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Nachtisch, Fleisch, Eierspeise, Hackfleisch, Pikant

80 g	Mehl	1	Apfel
125 ml	Milch	50 g	Champignons
4	Eier;(1)	1 Bund	Petersilie
1	Essl. Butter; flüssig	1	Zweig Thymian
1	Essl. Butterschmalz	100 g	Schweinehack
1	Brötchen	1	Ei; (2)
	Milch		Pfeffer
1	Zwiebel		Salz

Für den Teig Mehl, Milch und Eier (1) vermischen und die Butter untermixen, damit der Pfannkuchen locker wird. Mit einer Prise Salz würzen und in Butterschmalz auf beiden Seiten ausbacken. Die gebackenen Pfannkuchen auf einem genügend großen Teller stapeln.

Brötchen in Scheiben schneiden und in wenig heißer Milch einweichen. Die Zwiebel, die Champignons und den Apfel würfeln und mit Knoblauch in Butter anschwitzen. Die Kräuter fein hacken und dazugeben. Alles mit dem Hackfleisch und dem letzten Ei vermengen, salzen und pfeffern. Die Pfannkuchen mit dieser Masse zentimeterdick einstreichen, einrollen und nebeneinander in eine gebutterte Auflaufform setzen.

Die Form mit Alufolie dicht verschließen und eine halbe Stunde bei 180 Grad geben.