

Pfannkuchen Rezepte

Rehpalatschinken

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Crepes, Reh, Wild

FÜLLE

150 g	Rehrücken	20 ml	Cognac
10 g	Butter	5 g	Schalotten
	Meersalz, Pfeffer	10 g	Butter
20 ml	Sherry	75 g	Pilze

PALATSCHINKEN

40 g	Weizenmehl		Meersalz, Pfeffer
75 ml	Milch	10 g	Butter
1	Ei		

25 Minuten, einfach Für die Fülle:

Rehrücken in 1 cm-Scheiben schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen, Fleisch darin kurz anbraten, mit Meersalz und Pfeffer würzen. Mit Sherry und Cognac ablöschen, dann den Saft einkochen lassen. Schalotten fein hacken, Pilze putzen und kleinwürfelig schneiden. Schalotten und Pilze in Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch und Pilze miteinander vermischen.

Für die Palatschinken:

Aus Mehl, Milch, Eiern, Meersalz und Pfeffer einen Teig herstellen. In einer beschichteten Pfanne wenig Butter erhitzen, etwas Teig eingießen und daraus insgesamt 8 Crêpes in einer Pfanne mit wenig Butter backen.

Crêpes mit etwas Fülle belegen und zusammenrollen bzw. falten. Auf Tellern anrichten, mit etwas Bratensaft beträufeln.