

BÄRLAUCHPFANNKUCHEN MIT RAHM-HASCHEE

Hauptgang



ZUTATEN (2 PERSONEN)

Für die Pfannkuchen

- 100 g Mehl
- 100 ml Milch (1,5 %)
- 100 ml Mineralwasser
- 2 Eier
- 1/2 Bund Bärlauch
- Salz und Pfeffer
- Fett zum Ausbacken

Für das Rahm-Haschee

- 300 gemischtes Hackfleisch
- 250 ml Cremfine (7%)
- 50 ml Weißwein
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Milch, Wasser und Eier zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Teig 15 Minuten quellen lassen.
2. Währenddessen vom Bärlauch die Stiele abschneiden. Die Blätter waschen und trocken schütteln. Anschließend fein hacken.
3. Nun den Bärlauch unter den Pfannkuchenteig rühren.
4. Fett in einer Pfanne erhitzen und darin die Pfannkuchen etwa 2 Minuten von jeder Seite goldbraun backen. Bei mir wurden es 6 Pfannkuchen.
5. Nun das Hackfleisch scharf anbraten und in kleine Stücke zerteilen. Mit dem Weißwein ablöschen und Gewürze dazugeben. Cremfine hinzufügen und verrühren.

6. Noch ca. 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze weiter köcheln lassen.

7. Pfannkuchen nun mit dem Rahm-Haschee füllen und zuklappen.

