

Martina & Moritz | Gefüllte Pfannkuchen mit bunter Hackfleischfüllung

 happy-mahlzeit.com/2021/09/04/martina-moritz-gefullte-pfannkuchen-mit-bunter-hackfleischfuellung

Zutaten für 4 – 6 Personen

Für die Pfannkuchen:

- 5 Eier
- 300 g Mehl
- ½ TL Salz
- gut ¾ l Milch (eventuell zum Teil mit Wasser verdünnen)
- Butter, Butterschmalz oder eine Speckschwarte zum Backen

Zubereitung:

Die Eier gründlich verquirlen. Das Mehl hinzusieben und Salz zufügen. Gut verrühren, erst dann langsam Wasser und Milch zufügen. Schließlich mit dem Schneebesen zu einem schön glatten und sehr flüssigen Teig schlagen.

Den Teig mindestens 30 Minuten ruhen lassen. So quillt das Mehl besser auf und entwickelt seinen Kleber – die Pfannkuchen werden dadurch duftiger und zarter. Je länger der Teig ruhen und abbinden kann, desto duftiger werden die Pfannkuchen. Ideal ist es, ihn schon am Vormittag an zu rühren.

Gebacken werden Pfannkuchen in einer beschichteten Pfanne. Zunächst erhitzen und ein kleines Stückchen Butter darin schmelzen lassen. Jeweils 1 kleine Schöpfkelle Teig hineingießen und die Pfanne sofort drehen und schwenken, damit sich der Teig rasch von selbst überall hin verteilt.

Tipp:

Wenn man mit einem Löffelrücken nachhelfen muss, ist der Teig zu dick. Dann mit einem Schuss Wasser verdünnen.

Sobald der Pfannkuchen sich an den Außenkanten kräuselt, ist er genügend gebräunt (dennoch überprüfen) und kann gewendet werden. Die Pfannkuchen aufeinandergestapelt im 80°C heißen Ofen (keine Heißluft, sonst trocknen sie aus – man kann das auch mit einem Topfdeckel, den man über sie stülpt, verhindern) warm halten, bis alle fertig sind - vorausgesetzt, man isst sie Ihnen nicht direkt aus der Pfanne weg.

Zutaten für die Füllung / für 6 Personen:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Selleriestange
- 1 Möhre

- 1 Bund Petersilie
- 3 EL Olivenöl
- 300 g Hackfleisch
- 1 Dose geschälte oder passierte Tomaten oder auch 1 - 2 große gehäutete Fleischtomaten
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Glas Rotwein
- Lorbeerblatt
- Rosmarin
- eine Handvoll Salbeiblätter
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- Oregano
- frische Kräuter, z.B. Basilikum, Petersilie etc.

Zubereitung:

Das Würzgemüse sehr fein gehackt in einem weiten, flachen Topf oder in einer tiefen Pfanne im heißen Öl andünsten. Das Hackfleisch zufügen und unter Rühren krümelig braten. Tomaten samt Saft zufügen (falls Sie frische Tomaten verwenden, sie zuvor häuten und entkernen), außerdem Rotwein, Lorbeerblatt, Rosmarin und Salbei. Mit Salz, Pfeffer und Oregano nach Geschmack würzen. Ohne Deckel 30 Minuten leise köcheln lassen. Falls dabei zu viel Flüssigkeit verdampfen sollte, immer wieder einen Schuss Wasser, Wein oder Brühe angießen.

Am Ende Lorbeerblatt und Rosmarin heraus nehmen und frische Kräuter unterrühren.

Nun immer einen Streifen der Füllung auf einem Pfannkuchen verteilen und aufrollen. Dann entweder sofort essen, oder in eine Auflaufform betten und später nochmals erwärmen.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz vom 20.10.2018

Episode: Pfannkuchen – Jedermanns Liebling