

Fleischpalatschinken



Zwei Palataschinken, garniert mit Nussbutter und Schnittlauch

Der Fischkopp kocht österreichisch! Nein! Das gibt's doch nicht. Doch, ich kann auch dazu lernen. Und dazu gibt es jetzt österreichischen Fleischpalatschinken – oder auch Palatschinken mit Faschiertem genannt. Für die deutschen Besucher hier kann man auch Pfannkuchen mit Hackfleischfüllung sagen – aber dann ist es ja nicht mehr original. Ein wenig mogeln musste ich leider bei der Füllung mit dem Faschiertem, da ich für das gewählte Rezept nicht mehr genügend davon zuhause hatte. Aber da es „nur“ eine Hackfleischmischung ist und es in Österreich davon auch sehr viele Variationen gibt, habe ich mir erlaubt, Speck und Champignons kleingeschnitten zur Füllung hinzugegeben. I hoff' ja nur, mia wiad vaziehn. □ Serviert wird das Ganze mit etwas Nussbutter und frischem Schnittlauch.

Zutaten für 1 Person:

Zutaten für die Palatschinken (2 Stück):

- 1 Ei
- 125 ml Milch
- 50 g Mehl
- $\frac{1}{2}$ EL Butter (flüssig) oder Öl
- Salz
- Öl

Zutaten für die Füllung:

- 250 g Hackfleisch
 - 50 g durchwachsener Bauchspeck
 - 2 Schalotten
 - 2 Knoblauchzehen
 - 2 Champignons
 - 1 Topf Petersilie
 - einige Zweige frischer Oregano
 - einige Zweige frischer Thymian
 - 200 ml Schmand
 - Muskat
 - Salz
 - Pfeffer
 - Öl
-
- 1 EL Butter
 - Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Champignons und Speck ebenfalls kleinschneiden. Von den frischen Kräutern die Blättchen abtupfen und diese kleinwiegen. Wenig Öl in einer Pfanne erhitzen und zuerst die Speckwürfel ein wenig anbraten, da diese auch noch Fett auslassen. Dann Schalotten, Knoblauch und Champignons hinzugeben und mit anbraten. Schließlich das Hackfleisch. Alles gut anbraten und ein wenig Flüssigkeit ziehen lassen. Die Kräuter hinzugeben und gut vermengen. Dann den Schmand

hinzugeben und alles gut verrühren. Etwas sämig einkochen lassen. Die Füllung soll eine streichfähige Masse bilden. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Warmhalten.

Ei, Milch, Mehl und flüssige Butter in eine Rührschüssel geben. Mit etwas Salz würzen. Mit dem Schneebesen gut verquirlen. In einer großen Pfanne Öl stark erhitzen und die Hälfte des Teigs hineingeben. Die Pfanne ein wenig schwenken, damit der Teig in der Pfanne verläuft und einen runden Palatschinken bildet. Wenn die Pfanne sehr heiß ist, braucht der Palatschinken nicht einmal eine Minute auf einer Seite, um durchzugaren. Dann mit dem Pfannenheber wenden und den Palatschinken auf der anderen Seite ebenfalls goldgelb braten. Auf einen großen Teller herausheben, den zweiten Palatschinken genauso zubereiten und ebenfalls auf den Teller geben. Mit etwas Alufolie zudecken und warmhalten.

In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen und bei mittlerer Hitze braun werden lassen. Schnittlauch kleinschneiden.

Einen Palatschinken auf einen Teller legen, nahe des Randes eine dicke Rolle der Füllung auftragen und einrollen. Ebenso den zweiten Palatschinken füllen. Auf einem Teller anrichten, etwas von der Nussbutter darüber geben und mit Schnittlauch bestreuen.