

Fleischpalatschinken

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Speiseöl / Öl	2 EL (Esstlöffel)
Margarine / Thea	1 EL (Esstlöffel)
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	200 g
Tomatenketchup	2 EL (Esstlöffel)
Vollmilch	200 ml
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Weizenmehl (glatt)	100 g
Zwiebeln	1 Stk.
Leber	50 g
Thymian	½ TL (Teelöffel)
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

200 ml Milch
2 Ei(er)
100 g Mehl
2 EL Öl
Salz

Für die Füllung:

1 Zwiebel(n)
1 EL Butter oder Margarine
200 g Hackfleisch, (Halb und Halb)
50 g Leber vom Schwein (evtl.)
½ TL Thymian
Pfeffer, (gemahlen; Cayennepfeffer)
Salz
2 EL Tomatenketchup
Petersilie, (gehackt)

Milch, Eier, Mehl und Salz zu einen glatten Teig verrühren und 15 Minuten quellen lassen. Zwiebel schälen, kleinwürfelig schneiden und in der heißen Butter kurz anbraten. Faschiertes (Hackfleisch) zufügen und anbräunen (öfter wenden und zerteilen). Jetzt eventuell die feingehackte Leber zufügen. Mit Thymian, Pfeffer und Salz würzen und das Ketchup unterrühren. Zugedeckt warm stellen.

Nun mit der Teigmasse 4 Palatschinken im heißem Öl ausbacken. Die heiße Fleischfülle auf die Palatschinken verteilen und einrollen. Gehackte Petersilie darüber streuen.

Passt gut zu einem Grünen- oder Tomatensalat.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-140-Fleischpalatschinken.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at