

Bierpalatschinken Fiaker Milli



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Getrockneter Majoran	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	100 g
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	300 g
Sonnenblumenöl	Etwas / nach Bedarf
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	20 Dekagramm
Pressschinken / Preßschinken	20 Dekagramm
Glatte Petersilie / Petersilgrün	2 Esslöffel
Salz	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	60 g
Bier	250 ml
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Scharfer Senf	Etwas / nach Bedarf
Geriebener Parmesan	Etwas / nach Bedarf
Knoblauchzehen	2 Stk.

Zubereitung:

Schinken und Zwiebeln fein hacken. Käse fein reiben.

Eier, 1/8 l Bier, Mehl, Salz, Petersilie, Schinken und den Käse zu einem glatten Teig verrühren.

Palatschinken in Butter oder Öl herausbacken.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen Zwiebeln darin glasig andünsten und mit dem Faschierten anrösten. Salz, Pfeffer, Majoran, geschälte, gepreßte Knoblauchzehen und Senf dazugeben mit Bier ablöschen, das Ganze wieder fest einkochen lassen und abschmecken. Palatschinken damit füllen - nicht rollen sondern in Dreieckform einschlagen, mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backrohr kurz überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Die zweite Variante ist die Palatschinken mit einer Bechamehlsosse - welche mit Muskatnuss und Käse verfeinert ist übergießen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1584-Bierpalatschinken-Fiaker-Milli.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at