Pfannkuchen mit Hackfleisch-Champignon-Füllung

26. September 2010 | Autor Leroy

Hallo Welt,

endlich mal wieder Zeit, wenn auch nicht besonders viel. Aber die will ich nutzen und ein neues Gericht einstellen, dass ich als Kind sehr gerne gegessen habe, Pfannkuchen mit Haschee, wie es bei uns zu Hause genannt wurde. Hier im Titel etwas gehaltvoller bezeichnet. Sie können es natürlich auch "Palatschinken vom Bio-Ei im Dialog mit Wiesenchampignons und Rinderhackfüllung an Blattsalaten der Saison mit Balsamico-Dressing" nennen. Pimp up my Sonntagsgericht!

Viel Spaß beim Nachkochen!

Die Zutaten für 3-4 Personen:

Für die Pfannkuchen

- 300 g Mehl
- 6 Eier
- 500 ml Milch
- 1 Schuss Mineralwasser
- 1 Prise Salz
- Pflanzenöl zum Ausbacken

Für die Füllung

- 400 g Rinderhack
- 160 g Champignons (ungeputzt)
- 150 g Schalotten-Zwiebeln (Gewicht mit Schale)
- 3 EL Tomatenmark
- 1 TL Fleischbrühenextrakt
- 350 ml Rotwein
- Pfeffer, Salz, Paprika

Für den Salat

- Ein Kopfsalat
- 1-2 Lauchzwiebeln
- 1 gehäufter TL Dijon Senf Ancienne
- 1 TL Zucker
- 4 TL Balsamico Essig
- 3 EL Olivenöl
- 2-3 EL Wasser
- Pfeffer aus der Mühle, Prise Salz

Zubereitung:

Die Pfannkuchen (wenn Sie die Pfannkuchen zuerst machen möchten, stellen Sie sie einfach auf einem zugedeckten Teller im Backofen bei 80°C warm)

- Geben Sie die Zutaten in eine Rührschüssel und rühren Sie den Teig sämig-flüssig und klumpenfrei (wichtig!). Klumpen bestehen aus eingeschlossenem Mehl und führen und zu unliebsamen Geschmackserlebnissen beim Verzehr des fertigen Produkts.

- Lassen Sie den Teig etwas ruhen.
- Zum Ausbacken verwenden Sie Planzenöl, der Pfannenboden sollte bedeckt sein.

- Lassen Sie die Teigmischung in das heiße Fett laufen und bewegen Sie die Pfanne so, dass sich eine komplette Scheibe Teig bildet.

- Ca. 2 min. bei mittlerer Hitze backen, kontrollieren und wenn die Unterseite gebräunt ist, wenden.

- Wiederum bräunen und der Pfanne entnehmen, abkühlen lassen.

Der Salat

- Den Kopfsalat säubern. Dazu die äußeren Blätter entfernen. Den Strunk abschneiden. Die Blätter in das Spülbecken rupfen, dabei mit kaltem Wasser abspülen. Das Spülbecken dabei füllen, den Salat darin waschen.
- Die Lauchzwiebel säubern, ggf. welke Stücke wegschneiden. Fein hacken.
- Das Dressing mit den Lauchzwiebeln vermischen und in einem Becher bereitstellen.
- Den Salat trocken schleudern und in eine Schüssel geben.

- Kurz vor dem Servieren des Haupgerichts das Dressing an den Salat geben und beides auf den Tellern neben der Hauptmahlzeit anrichten.

Die Füllung

- Schalottenzwiebeln schälen und fein hacken
- Die Pilze mit einem Küchenkrepp an den Oberseiten der Köpfe reinigen/ abwischen
- Den unteren Rand des Kopfes mit dem Stiel abschneiden
- Die Pilzköpfe mittig halbieren, 90° drehen und in halbe Streifen schneiden

- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin 1 min. scharf anbraten, runterregeln und 1 min. andünsten
- Champignons hinzugeben, 2 min. dünsten

- Alles aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen
- Das Hackfleisch in die Pfanne geben und scharf mit etwas Olivenöl anbraten

- In der Pfanne mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen. Das Hackfleisch mit einem Spatel zerkleinern.

- Weiter Anbraten

- Nochmals in der Pfanne würzen

- Mit dem Rotwein ablöschen. Die Pilze und die Schalotten hinzu geben

- Einköcheln lassen (etwa die Hälfte der Flüssigkeit)

- Das Tomatenmark und die Fleischbrühe hinzugeben und auflösen

- Reduzieren lassen, so dass eine feste Soße entsteht

- Zum Anrichten einen Pfannkuchen auf einen vorgewärmten Teller legen. Mit einem Esslöffel eine Linie Haschee auf der gedachten Trennlinie für das untere Drittel des Pfannkuchens legen. Den Pfannkuchen einrollen. Den Salat daneben anrichten und servieren.

Veröffentlicht in Ei, Fleisch | Schlagworte: Flädle, Hackfleisch, Pfannkuchen, Pfannkuchenteig, Pilze