

Gefüllte Pfannkuchen mit bunter Hackfleischfüllung

Gefüllt sind Pfannkuchen ein wunderbares Gästeessen, das sich perfekt vorbereiten lässt. Alles wird schon am Vormittag erledigt: Pfannkuchen backen, Füllung zubereiten, einrollen, in einer Form kalt stellen und bevor die Gäste kommen, muss man es nur rechtzeitig in den Ofen schieben.



Zutaten für die Pfannkuchen (für 4 - 6 Personen)

- 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 Pfannkuchen:

- Die Eier gründlich verquirlen, dann das Mehl hinzusieben und das Salz. Gut verrühren, erst dann langsam Wasser und Milch zufügen. Schließlich energisch mit dem Schneebesen zu einem schön glatten und sehr flüssigen Teig schlagen.
- Es tut dem Teig gut, mindestens eine halbe Stunde zu ruhen. 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 (siehe oben): Zunächst erhitzen und ein kleines Stückchen Butter darin schmelzen lassen. Jeweils eine kleine Schöpfkelle Teig hineingießen und die Pfanne sofort drehen und schwenken, damit sich der Teig rasch von selbst überall hin verteilt.
- **Tipp:** Wenn Sie mit einem Löffelrücken nachhelfen müssen, ist der Teig zu dick. In diesem Fall mit einem Schuss Wasser verdünnen.
- Sobald der Pfannkuchen sich an den Außenkanten kräuselt, ist er genügend gebräunt (überprüfen Sie das dennoch) und kann gewendet werden.
- Die Pfannkuchen aufeinandergestapelt im 80 Grad Celsius 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(Basilikum, Petersilie etc.)

Zubereitung Füllung:

- 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 eine halbe Stunde 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, wie Basilikum und/oder Petersilie unterrühren und fertig ist die herzhafte Füllung.
- 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.