Falsche Forelle

Die falsche Forelle ist einfach nur lecker und dieses Rezept muss man probiert haben.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Foto: FamBieneck

Zutaten

400 g	Mehl
5 Stk.	Eier
700 ml	Milch
1 TL	Salz
750 g	Faschiertes (vom Rind oder Schwein)
2 Stk.	Zwiebel
1 EL	Tomatenmark
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
50 g	Mehl (zum Mehlieren)
50 g	Paniermehl (zum Wälzen)
1 Prise	Goudakäse (frisch geriebenen)

Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Salz vermengen, die 3 Eier zugeben, die Milch hineingießen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig dann ruhen lassen bis das Hackfleisch zubereitet ist.

2. Die Zwiebel würfeln und in wenig Öl glasig dünsten. Das Hackfleisch dazugeben, salzen und pfeffern und mit Kräutern nach Wahl würzen und richtig durchbraten. Die Flüssigkeit fast komplett verdunsten lassen und dann das Tomatenmark unterrühren. Vom Herd ziehen.

3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig ca. 6 Pfannkuchen backen. Das Hackfleisch auf die Pfannkuchen verteilen, Käse darüber geben und fest zusammen rollen. Diese dann mehlieren, in mit Pfeffer und Salz gewürzten aufgeschlagenem Ei und danach Paniermehl wälzen und im heißen Öl ausbacken.

Tipp

Die falsche Forelle mit einem frischen Salat servieren.