

# Fleischpalatschinken

Auch in der herzhaften Variante ist das allseits beliebte Rezept sehr lecker. Die Fleischpalatschinken sind mit Faschiertem, Crème fraîche und verschiedenen Gewürzen gefüllt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

|         |                                           |
|---------|-------------------------------------------|
| 2 Stk.  | <a href="#">Eier</a>                      |
| 250 ml  | Milch                                     |
| 100 g   | Mehl                                      |
| 1 EL    | <a href="#">Butter</a>                    |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>                      |
| 1 EL    | Öl                                        |
| 2 EL    | <a href="#">Butter</a> (für die Garnitur) |
| 2 EL    | Petersilie (für die Garnitur)             |

## Für die Fülle

|         |                               |
|---------|-------------------------------|
| 410 g   | <a href="#">Faschiertes</a>   |
| 2 Stk.  | Schalotten                    |
| 1 Stk.  | <a href="#">Knoblauchzehe</a> |
| 1 EL    | Petersilie                    |
| 140 g   | Crème fraîche                 |
| 1 EL    | Öl                            |
| 1 Prise | Muskatnuss                    |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>          |
| 1 Prise | <a href="#">Pfeffer</a>       |

## Zubereitung

1. Zu Beginn für die **Fleischpalatschinken** zunächst einen dünnen Palatschinkenteig vorbereiten. Dazu Eier, Milch, Mehl, flüssige Butter und etwas Salz miteinander verrühren.
2. Danach ein bisschen Öl in einer Pfanne heiß werden lassen, etwas Teig eingießen und die Palatschinke unter kurzem Schwenken goldgelb in der Pfanne backen, umdrehen und auf der anderen Seite ebenfalls goldgelb backen, herausnehmen und diesen Vorgang wiederholen bis kein Teig mehr übrig ist.
3. Danach in Aluminiumfolie gestapelt warm halten. Im Anschluss die Schalotten für die Fleischpalatschinkenfüllung fein schneiden und in wenig Öl anschwitzen. Danach den Knoblauch fein schneiden, gleichfalls hinzugeben und das Faschierte untermischen. Anschließend das Faschierte mit den Kochlöffel gut zerteilen und wiederholt rühren, gut durchrösten. Petersilie begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss oder Majoran würzen.
4. Als nächstes die Flüssigkeit zur Gänze verkochen lassen oder abgießen. Danach Crème fraiche unterrühren und die Masse schön dickflüssig (sämig) einkochen und gegebenenfalls nochmal nachwürzen. (Zum Schluss soll die Masse streichfähig sein.)
5. Jetzt die Palatschinken auflegen, mit ein bisschen Fleischmasse bestreichen, einrollen oder zu Dreiecken einschlagen. Wer es noch reichhaltiger mag, kann als Garnitur die Butter zerlassen, die Fleischpalatschinken mit gehackter Petersilie bestreuen und mit der braunen Butter überträufeln.

## Tipp

Wir empfehlen zu den Fleischpalatschinken einen knackigen grünen Salat.