Knusprige Fleischpalatschinken

Eine herzhafte Variante der österreichischen Küche sind knusprige Fleischpalatschinken. Kross und schmackhaft lässt sich dieses Rezept im Handumdrehen zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

8 Stk.	Palatschinken (fertig gebacken)
450 g	Faschiertes (gemischt)
1 Stk.	Zwiebel
160 g	Sauerrahm
1 EL	Butterschmalz
1 EL	Thymian
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Öl (zum Herausbacken)

Zum Panieren

2 Stk.	Eier
	Mehl
	Semmelbrösel

Zubereitung

1. Für knusprige Fleischpalatschinken Zwiebel schälen, fein hacken und in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz leicht anlassen. Das Faschierte wird bei nicht allzu hoher Hitze dazugegeben und gut durchgebraten, bis leichte Röstaromen entstehen.

2. Die Pfanne vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Mit Sauerrahm auffüllen und das Faschierte zu einer streichfähigen Masse verarbeiten. Mit dem frischen und fein gehackten

Thymian sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die fertigen Palatschinken auf der Arbeitsplatte ausbreiten und mit der Masse etwa einen Zentimeter dick bestreichen und sehr fest einrollen. Einen Teller mit Mehl, einen mit zerschlagenen Eiern und den dritten Teller mit Semmelbröseln befüllen. Die Palatschinken werden nach und nach erst in Mehl, dann in den Eiern und zuletzt in Semmelbröseln gewendet.

4. Eine Pfanne mit reichlich Öl und einem Esslöffel Butterschmalz erhitzen und die Palatschinken darin von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Vor dem Servieren die Palatschinken auf Küchenpapier etwas ruhen lassen.

Tipp

Die knusprigen Palatschinken können mit frischem Salat und Joghurt-Dressing serviert werden und sind eine vollwertige Hauptspeise.