

Palatschinken aus Leber

Das leckere Rezept für Palatschinken mit Leber ist ein absoluter Geheimitipp! Alle Leber Fans werden begeistert sein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

500 g	Leber (vom Kalb oder Rind)
0.5 Stk.	Weißkohl
250 g	Käse (geriebenen)
4 EL	Mehl
2 Stk.	Eier
10 EL	Sauerrahm
4 EL	Butter
1 Prise	Salz
	Milch (bei Bedarf)
1 Handvoll	Dille

Zubereitung

1. Für Palatschinken mit Leber zuerst die Leber waschen und von etwaigen Sehnen bzw. Röhrchen befreien. Diese dann in eine kleine Schale legen, Milch darüber gießen und das Ganze circa 20 Minuten ruhen lassen. Nun die Leber herausnehmen und mittels eines Küchenkrepp trocken tupfen.
2. Den Weißkohl jetzt in dünne Streifen schneiden und gemeinsam mit der Leber durch eine Küchenmaschine drehen. Gerne auch durch den Fleischwolf. Die Eier trennen und Eigelb und Eiweiß getrennt voneinander aufbewahren.
3. Diese Masse nun mit Mehl, Eigelb, geriebenem Käse und dem sauren Schlagobers verrühren und mit Salz abschmecken. Die richtige Konsistenz der Masse ist sehr wichtig, daher noch ein wenig Milch zugeben, falls die Masse zu trocken ist. Das Eiweiß in einer fettfreien

Schüssel richtig steif schlagen und dieses dann unterheben.

4. In einer tellergroßen Pfanne Butter erhitzen und die Lebermasse mittels einer Schaumkelle hineingeben. Gleichmäßig die Masse verteilen und Palatschinken daraus backen. Besonders gut kann man den Teig mit einem Crepes Teigverteiler in die richtige Form bringen.
5. Sind die Palatschinken von beiden Seiten goldbraun diese herausnehmen und auf einem Teller stapelweise anrichten. Sehr lecker ist der Palatschinken, wenn man einen Turm aus Palatschinken anrichtet und in jede Etage Sauerrahm und geriebenen Käse platziert. Den Turm mit Käse abschließen und mit frischem Dill verzieren.

Tipp

Die Palatschinken mit Leber schmecken auch mit Apfelmus sehr lecker! Wer es klassisch mag, brät in einer Pfanne Apfelscheiben und Zwiebeln an und gibt die über die Palatschinken.