



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

25 dag Mehl
5 Stk. Eier
300 ml Milch
2 TL Salz
40 dag Faschiertes, gemischt
2 Stk. Semmeln
1 Stk. gelbe Zwiebel
2 dag Fett
Petersilie, gehackt
Pfeffer, gemahlen
Majoran
Knoblauch
125 ml Milch
125 ml Schlagobers

Mein persönlicher Tipp

Dazu passt am besten grüner Salat:

Maria Thek

Bäuerin aus Großpetersdorf

Quellen:

- Maria Thek: *Rezept aus Bäuerinnenkochkurs*

Palatschinken-Fleischtorte

Zubereitung

Palatschinken:

- Zutaten (für 4 Portionen): 25 dag Mehl, 3 Eier, ca. 300 ml Milch, 1 gestr. TL Salz
- Für die Palatschinken alle Zutaten verrühren - bei Bedarf noch Mehl oder Milch dazugeben - und nicht zu dünne Palatschinken backen.

Fülle:

- Zutaten (für 4 Portionen): 40 dag Faschiertes, 2 alte Semmeln, 1 kleine Zwiebel, 2 dag Fett, Petersilie, Salz, Pfeffer, Majoran, Knoblauch
- Für die Fülle das rohe Faschierte mit den in Wasser oder Milch eingeweichten Semmeln, der gerösteten Zwiebel und den Gewürzen zu einer weichen Masse verrühren und pikant abschmecken.

Palatschinken-Fleischtorte:

- Nun die Palatschinken abwechselnd mit dem Fleisch in eine Auflaufform schichten, mit der Eiermilch (aus 2 Eiern und 0,25 l Milch-Schlagobersgemisch) übergießen und bei 200 Grad 30-40 min. backen.
- Nach Wunsch kann man die Torte nach der halben Backzeit mit geriebenem Käse bestreuen.