

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



Foto: Maria Thek - Nicht zur freien Verwendung

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.

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal

SEMINAR
BÄUER
INNEN



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

