



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

25 dag	Mehl (glatt)
4 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
0,5 l	Milch
	Öl
10 dag	Lauch
10 dag	Paprikaschoten
10 dag	Weißkraut
10 dag	fein gehackte Zwiebeln
10 dag	Champignons
	Butter
	Salz
	Pfeffer, gemahlen
2 EL	Bratensaft
2 Stk.	Eidotter
125 ml	Riesling (Wein)
1 Schuss	Tabascosauce
0,5 TL	Maisstärke

Mein persönlicher Tipp

Für die Sauce kann anstelle von Riesling auch Apfelsaft verwendet werden!



Gerlinde Wiesinger

Seminarbäuerin im Bezirk Mistelbach

Quellen:

Überbackene Gemüsepalatschinken



Foto: Bernhard Michal - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Palatschinken

- o Zutaten (für 4 Portionen): 25 dag Mehl (glatt), 4 Eier, eine Prise Salz, ca. 1/2 l Milch und Öl zum Backen
- o Für den Palatschinkenteig die Eier mit Salz und gesiebtm Mehl versprudeln und mit Milch nach Bedarf zu dünnflüssiger Konsistenz verrühren.
- o In einer Palatschinkenpfanne Öl erhitzen und nacheinander dünne Palatschinken ausbacken.

Gemüsefülle

- o Zutaten (für 4 Portionen): 10 dag Lauch, 10 dag rote Paprikaschoten, 10 dag Champignons, 10 dag junges Kraut, 10 dag Zwiebeln, 3 dag Butter, Salz, Pfeffer und 2 EL Bratensaft
- o Für die Fülle Lauch, rote Paprikaschoten, Champignons und Kraut waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls in Stücke schneiden.
- o In einer passenden Pfanne die Butter erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen.
- o Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Bratensaft ablöschen.
- o Einige Minuten dünsten und erkalten lassen.

Riesling Sauce

- o Zutaten (für 4 Portionen): 2 Dotter, 1/8 l trockener Riesling, ein Spritzer Tabascosauce und 1/2 TL Maisstärke
- o Für die Sauce die Dotter mit Riesling, Tabascosauce und Maisstärke über dem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen.
- o Den Topf öfters drehen, damit die Sauce sich nicht anlegt.

Fertigstellen

- o Die Palatschinken mit der Gemüsemischung füllen und dreieckig zusammenlegen.
- o In einer feuerfesten Form anordnen, mit der Riesling Sauce übergießen und im vorgeheizten Backrohr bei 200°C so lange überbacken (ca. fünf bis zehn Minuten), bis die Sauce eine schöne Farbe aufweist.
- o Die Gemüsepalatschinken so heiß wie möglich servieren.
- o Als Beilage eignet sich frischer Salat der Saison!



Landwirtschaftskammer
Niederösterreich: *Herzhafte
Pfannengerichte*

