

# Pfannkuchen mit Hackfleisch-Füllung und Champignon-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Champignon-Sauce:**

200 g braune Champignons	1 Zwiebel	250 ml Sahne
1 EL Rinderfond	1 Zweig glatte Petersilie	1 Muskatnuss
15 g Butter	Salz	Pfeffer

**Für den Pfannkuchen-Teig:**

1 Ei	125 ml Milch	125 ml Mineralwasser
110 g Weizenmehl	15 g Butter	

**Für die Füllung:**

250 g Rinderhackfleisch	1 Zwiebel	4 Knoblauchzehen
1 Muskatnuss	rosenscharfes Paprika	Kreuzkümmel
60 ml Sonnenblumenöl		

**Für die Pfannkuchen:**

1 Ei	50 g Mehl	100 g Paniermehl
Öl		

**Für die Champignon-Sauce:**

Die Zwiebel abziehen, klein hacken und im Öl glasig anschwitzen. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Nach 5 Minuten mit Rinderfond und Sahne ablöschen. Etwas Butter hinzufügen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce kochen lassen, bis sie etwas eingedickt ist. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und zum Garnieren verwenden.

**Für den Pfannkuchen-Teig:**

Ei, Milch und Mineralwasser in einer Schüssel vermengen. Das Mehl durch ein Sieb in die Schüssel sieben und in die Masse einrühren.

Eine Pfanne mit Butter erhitzen und mit einer Kelle eine Portion Teig in die heiße Pfanne geben. Die Pfannkuchen auf jeder Seite circa eine halbe Minute braten. Die fertigen Pfannkuchen auf einem Teller aufeinander stapeln.

**Für die Füllung:**

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein hacken. Zwiebel in Öl glasig anschwitzen und das Hackfleisch und den Knoblauch dazugeben. Alles anbraten, bis das Hackfleisch braun und saftig ist. Anschließend das Hackfleisch mit Muskat, Paprikapulver und Kreuzkümmel abschmecken. Die Pfannkuchen mit dem Hackfleisch belegen und einrollen.

**Für die panierten Pfannkuchen:**

Eine Panierstraße mit Mehl, verquirltem Ei, Paniermehl aufstellen. Die gefüllten Pfannkuchen-Röllchen in Mehl wälzen, danach durch das verquirlte Ei ziehen und im Paniermehl erneut wälzen. Die panierten Pfannkuchen in einer Pfanne mit Öl ausbacken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mattan Shelomo am 05. August 2020