

Käse-Pfannkuchen mit Pilzen

Für 4 Personen:

Für den Pfannkuchenteig:

2 Eier (M) 250 ml Milch 150 g Dinkelmehl
Salz

Für die Füllung:

500 g Champignons 2 Schalotten 2 EL Butterschmalz
1 EL Dinkelmehl 200 ml Gemüsebrühe 200 ml Milch
6 Stiele Petersilie Muskatnuss Pfeffer
Salz 200 g Cheddar

Für die Panierung:

50 g Dinkelmehl 2 Eier (M) 60 g Semmelbrösel

Außerdem:

Butterschmalz

Für den Pfannkuchenteig Eier Milch, Mehl und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren und etwa 10 Minuten quellen lassen.

Inzwischen für die Füllung die Pilze putzen und vierteln. Schalotten abziehen und klein schneiden.

Butterschmalz erhitzen. Pilze und Schalotten darin anbraten. Mehl darüber stäuben und unterrühren.

Nacheinander Brühe und Milch zugießen und jeweils aufkochen lassen. Dann ca. 10 Minuten einköcheln. Inzwischen die Petersilie abrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen und hacken.

Petersilie unter die Pilze mischen. Mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken.

Pilze beiseitestellen und abkühlen lassen.

Inzwischen für die Pfannkuchen eine beschichtete Pfanne erhitzen, mit wenig Butterschmalz auspinseln. Darin, bei mittlerer Temperatur, nacheinander 8-12 kleine, dünne Pfannkuchen backen (Durchmesser ca. 12-16 cm).

Pfannkuchen wenden, sobald die Unterseite sich vom Boden lösen lässt.

Fertige Pfannkuchen nebeneinander liegend auf der Arbeitsfläche abkühlen lassen.

Den Käse grob raspeln. Käse auf einer Pfannkuchenhälfte verteilen, dabei einen etwa 1 cm breiten Rand freilassen.

Pilze auf dem Käse verteilen. Unbelegte Pfannkuchenseite überklappen und die Ränder gut andrücken (Ränder evtl. mit verquirltem Ei von der Panierung bestreichen).

Mehl und Semmelbrösel jeweils auf einen Teller geben. Eier auf einem Teller mit einer Gabel verrühren.

Pfannkuchen (Chäs-Plätzli) in Mehl, Eiern und Semmelbröseln panieren.

Butterschmalz oder Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen.

Pfannkuchen (Plätzli) darin von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten goldgelb braten.

Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Sofort servieren. Dazu passt Salat.

Martin Gehrlein am 07. November 2023