

Geflügel Rezepte

Crepes Mit Feiner Geflügelfüllung

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Geflügel, Gefüllt, Pfannkuchen

75 g Mehl
1/8 Liter Milch
2 Eier

Etwas Salz
Etwas Zucker
2 Essl. Zerlassene Butter

FÜR DIE FÜLLUNG

1 Hähnchenbrust (ca. 250 g)
150 g Hähnchenleber
1 Essl. Butterschmalz
Salz, Pfeffer

5 Essl. Weißwein
200 ml Sahne
Etwas Getrockneter Majoran
Etwas Getrockneter Thymian

Für den Teig Mehl in eine Schüssel sieben und mit Milch glatt rühren. Eier, Salz, Zucker und zerlassene Butter unter den Teig rühren.

Teig 30 Minuten ruhen lassen. In einer beschichteten Pfanne acht dünne Crêpes backen, stapeln und warm halten. Hähnchenbrust in Streifen schneiden.

Leber in Würfel schneiden. Schmalz in einer Pfanne erhitzen, Hähnchenbrust und Leber darin kurz und kräftig anbraten. Geflügel leicht salzen, pfeffern, aus der Pfanne nehmen und warm halten.

Pfannensatz mit Wein einkochen lassen, Sahne dazugießen und zwei Minuten offen kochen lassen. Soße mit Majoran und Thymian würzen. Fleisch und Leber hinein geben.

Crêpes ausbreiten, Füllung darauf verteilen, zusammenschlagen und in eine feuerfeste Form setzen. Pfannkuchen für fünf Minuten im auf 250 Grad vorgeheizten Ofen überbacken und sofort servieren.