

Pfannkuchen Rezepte

Bouillon Mit Pfannkuchenrolle

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Baden-Württemberg, Bouillon, Normal, P4, Schwaben

1/4 Liter Milch	Öl zum Braten
1 Essl. Butter, flüssige	50 g Weißbrot (ohne Rinde)
3 Eier	100 g Rinderleber
60 g Mehl	1 Teel. Majoran, getr.
2 Essl. Petersilie (gehackt)	1/2 Liter Wasser
Salz	1 Liter Rinderbrühe (Instand)
Pfeffer	

1/8 l Milch, Butter, 2 Eier und Mehl mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten und 15 Min. quellen lassen, 1 EL Petersilie, Salz und Pfeffer unterrühren.

In einer Pfanne Öl erhitzen, nacheinander 4 Pfannkuchen auf 2 oder Automatik-Kochstelle 9-10 backen und nebeneinander auskühlen lassen.

Weißbrot in 1/8 l Milch einweichen, gut ausdrücken und mit einem Ei verrühren. Leber im Mixer fein pürieren, unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Majoran herzhaft abschmecken.

Die Füllung gleichmäßig etwa 1/2 cm dick auf die Pfannkuchen streichen. Aufrollen und in entsprechend große Stücke Alufolie wickeln. Die Enden wie bei einem Bonbon gut zusammendrehen und die Pfannkuchen in leicht siedendem Wasser 10-15 Min. auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 4-5 Pochieren. In der Zwischenzeit die Rinderbrühe erhitzen.

Die Pfannkuchenroulade auspacken, schräg in Scheiben schneiden und in die heiße Brühe geben. Mit 1 EL Petersilie bestreut servieren.