

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Unsplash (Beispielfoto)



Hortobagy Palatschinken

Zutaten:

Zutaten für die Palatschinken:

2 Stk Eier
500 ml Milch
250 g Mehl
3 EL Öl
1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung:

6 Stk Hühnerkeulen ohne Knochen
1 Stk Zwiebel
2 EL Letscho aus der Dose
1 EL Paprikapulver
5 EL Sauerrahm
3 EL Öl
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Die Zubereitung des Erdäpfelsalates:

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Zuerst die Zwiebeln anbraten, mit Paprika bestreuen und rasch das Fleisch hinzufügen. Das Fleisch anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und das Letscho beimengen. Mit Wasser oder Brühe aufgießen und anschließend zugedeckt 30 bis 40 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit werden die Palatschinken zubereitet. Alle Zutaten in einer Schüssel glattrühren und den Teig anschließend in einer heißen Pfanne zu Palatschinken verarbeiten.

Nun wird das fertig gegarte Fleisch ohne Saft faschiert. Den Saft mit Mehl und Sauerrahm binden und durch ein Sieb passieren.

Die Palatschinken mit der Fleischfüllung füllen und mit der heißen Sauce übergießen.