

## **Rezept aus „Silvia kocht“**

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## **Hortobagy Palatschinken**

**Koch: Nicolas Villarme**

### Zutaten

(für 4 Personen)

#### Für die Füllung

- 4 Hühnerbrüste
- 4 große reife Tomaten
- Paprikahendl-Sauce (siehe Rezept oben)

#### Für die Palatschinken

- 3 Eier
- 120 g Mehl (glatt)
- 240 ml Milch
- Salz
- Öl zum Frittieren

#### Für die Garnitur

- Paprikahendl-Sauce (siehe Rezept oben)
- Sauerrahm
- gehackte Petersilie

## Zubereitung

1. Für die Fülle der Palatschinken die Hühnerbrust von der Haut befreien und gemeinsam mit den Keulen in der Paprikasauce (siehe Rezept oben) mitgaren, bis das Fleisch komplett weich ist. Danach herausnehmen und mit einer Gabel oder den Händen „pullen“ oder „zupfen“.
2. Nun das gezupfte Hühnerfleisch in einer Pfanne mit den in Würfel geschnittenen Tomaten anbraten und mit etwas Paprikasauce einkochen.
3. Für die Palatschinken die Eier, das Mehl, die Milch und eine Prise Salz in einer Schüssel vermengen und anschließend in einer beschichteten Pfanne dünne Palatschinken ausbacken.
4. Danach die Palatschinken füllen, einrollen, je ein Stück in einen tiefen Teller legen, etwas warme Paprikahendl-Sauce darüber nappieren und mit Sauerrahm und gehackter Petersilie garnieren.