

Toettchen

Diät ist Mord am ungegessenen Knödel!
Wiglaf-Droske



Hortobagy Palatschinken

Zutaten

350 g Hähnchenfleisch

mildes Paprikapulver

1 große und 2 kleinere Zwiebeln

1 große Tomate

1 große gelb-grüne Paprika

etwas Petersilie

300 ml saure Sahne

3 EL Mehl

1 TL Salz

Pfeffer

Für den Palatschinken:

200 g Mehl

2 Eier

350 ml Milch

eine Prise Salz

Zubereitung

Zwiebel klein schneiden, andünsten und das Hähnchenfleisch kurz mit anbraten.

Vom Herd nehmen und Paprikapulver unterrühren. Wenn man das Ganze auf dem Herd lässt, verbrennt das Paprika sofort und die Sauce wird bitter.

Mit ca. 200-300 ml Wasser (alles muss gut bedeckt sein) ablöschen, salzen, pfeffern und klein geschnittene Tomaten, Petersilie und Paprika (edelsüß) dazugeben. Bei geschlossenem Deckel 25-30 Min. köcheln lassen, verkochtes Wasser nachfüllen.

Währenddessen Palatschinkenteig zubereiten. Alles mit dem Quirl mischen, ca. 20 Minuten ruhen lassen und 8 dünnere Pfannkuchen backen.

Wenn das Fleisch weich ist, nehmen wir es heraus und schneiden es in kleine Würfel.

Saure Sahne mit Mehl verrühren und löffelweise unter die Soße mischen. Sehr kurz aufkochen lassen. 3-4 EL davon zu dem kleingeschnittenen Fleisch geben und pürieren oder durch den Wolf drehen. Die restliche Soße aufheben.

Von der Fleischmasse jeweils einen großen EL in der Mitte der Palatschinken platzieren, Ränder schließen, so dass eine Art Päckchen entsteht, Hauptsache die Füllung bleibt drin.

In eine feuerfeste, leicht eingefettete Form mit der Öffnung nach unten legen, restliche Soße darüber gießen.

Im vorgeheizten Backofen (220° C Ober- und Unterhitze) ca. 15 min backen.

Zum Servieren mit etwas saurer Sahne beträufeln und mit in Ringe geschnittenen Paprika und Petersilie dekorieren.