

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen

.....

Saison: Herbst

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Nicole Leitner

.....

Zutaten

Füllung

.....

1 Zwiebel

.....

2 Knoblauchzehen

.....

80 G Speckwürfel

.....

2 EL Schweineschmalz

.....

125 ML Weißwein

.....

1 säuerlicher Apfel

.....

350 G Sauerkraut

400 G fein gehobelten Kohl

1 EL Majoran getrocknet

1 TL Kümmel gemahlen

Salz

Pfeffer

Palatschinken

120 G Mehl

4-5 Eier

250 ML Milch

EVENTUELL eine Schuss Mineralwasser

1 EL klein gehackte Petersilie nach Belieben

1 EL klein geschnittene Paprika

Salz

Chiliflocken

Fett zum Backen

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden
2. Mit Speck in Schmalz etwas dünsten.
3. Äpfel schälen, entkernen und fein blättrig schneiden und kurz mit dünsten.
4. Fein gehobelter Kohl und das Sauerkraut einmischen und mit Wein ablöschen.

Eventuell Wasser zugeben.

5. Mit Majoran und Kümmel würzen.
6. Ohne Deckel etwa 20 Minuten köcheln lassen.
7. Salzen und Pfeffern.
1. Mehl und die Milch verrühren und anschließend Eier und Salz dazugeben.
2. Etwas quellen lassen.
3. Fein gehackte Petersilie, Paprikawürfel und Chiliflocken untermischen.
4. Pfanne mit Öl austreichen und Palatschinken herausbacken.
5. Palatschinken mit der Sauerkraut-Kohlfüllung füllen.

Tipp:

Dazu schmeckt eine Sauerrahm-Topfencreme mit Schnittlauch besonders gut.

Topfen mit Wasser verrühren und mit Sauerrahm zu einer homogenen Masse rühren.

Knoblauch, Salz und Schnittlauch dazumischen!

Gutes Gelingen wünscht Seminarbäuerin Nicole Leitner aus Anif.