

Pikant gefüllte Pfannkuchen

Zutaten:

100 g Mehl
25 g gemahlene Mandeln
200 ml Milch
100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
3 Eier
½ TL Salz
1 TL Butterschmalz
100 g Creme fraiche
100 g geraspelter Machege oder Schafskäse

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote
2 Zweige Oregano
600 g Rindergeschnetzeltes
1 kleine Dose rote Bohnen
1 TL frisch geriebener Ingwer
2 EL scharfes Ketchup
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Mehl und Mandeln mit Milch, Mineralwasser, Eiern und Salz verrühren. Pfanne 28 cm auf höchster Stufe bis zum Bratfenster aufheizen. Butterschmalz zugeben und auf niedriger Stufe reduzieren und etwas Teig zugießen. Teig durch schwenken verteilen und Deckel auflegen.

Erste Seite braten bis der Wendepunkt bei 90°C erreicht ist. Pfannkuchen wenden, Deckel wieder auflegen und fertig braten bis wiederum 90°C erreicht sind. Wie beschrieben aus dem restlichen Teig insgesamt 6 dünne Pfannkuchen backen und warm halten.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, Chilischote putzen und alles zusammen fein würfeln. Oreganoblätter abzupfen und fein hacken, Paprikaschote putzen und in kleine Würfel schneiden.

Pfanne 28 cm auf höchster Stufe bis zum Bratfenster aufheizen, Rindfleisch darin portionsweise auf niedriger Stufe anbraten. Mit der letzten Portion auch Zwiebeln, Knoblauch, Chilischote und Paprikawürfel sowie Oregano zugeben. Bohnen auf einem Sieb abtropfen lassen und kurz heiß abspülen.

Bohnen ebenfalls zum Fleisch geben. Ingwer und Ketchup zufügen, einmal aufkochen, Deckel auflegen und auf der ausgeschalteten Kochstelle ca. 5 Minuten ziehen lassen. Füllung abschmecken, je 1/6 davon auf einen Pfannkuchen geben, etwas Creme fraiche und Manchege darüber verteilen und zum Servieren aufrollen.

Guten Appetit!