

Rotkraut-Palatschinken mit Vogelbeeren

Landgasthof "Zum Blumentritt"

Infos

 Mittel

Zutaten

Palatschinken

- 500 g Mehl
- 760 ml Milch
- 4 Stk Eier
- 2 Prise Salz
- 4 EL Öl

Rotkraut

- 1/2 Kopf Rotkraut
- 1 mehliges Erdäpfel
- Ca. 500 ml Rotwein (z. B. Blauburgunder)
- Vogelbeermarmelade
- 1 EL Gänsefett oder Entenschmalz
- Butter
- Salz

Sauce

- Eingelegte Vogelbeeren oder Dirndl
- 125 ml Rotwein oder Vogelbeeressig
- Butter
- Zucker, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Palatschinken

Mehl, Salz, Eier und Milch in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und je eine Schöpfer Teig einfließen lassen, beidseitig goldgelb backen.

Rotkraut

Vom Kraut den Strunk ausschneiden und feinst schneiden. Kraut in 1 EL Gänsefett oder Entenschmalz anschwärzen, salzen, mit 1/4 bis 1/2 l Burgunder aufgießen und bei bedecktem Geschirr bissfest dünsten. Erdäpfel zur Bindung einreiben. 1 bis 2 EL Vogelbeermarmelade einrühren.

Sauce

1 EL Zucker in eine Pfanne geben und so lang erhitzen, bis der Zucker karamellisiert. Rotwein oder Vogelbeeressig zugießen, kräftig einkochen, durch Einrühren von kalter Butter sämig binden. 2 EL eingelegte Vogelbeeren oder Dirndl einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Palatschinken mit Kraut füllen, auf Teller geben, mit Sauce umkränzen.

Herzlichen Dank an das Landgasthof "Zum Blumentritt" für das Rezept!

