

# KIEFER<sup>1851</sup>

by m & h schmidt

## Gefüllte Pilz-Pfannkuchen

Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Milch	600 ml	mit
Ei	1	und
Salz	2 TL	verrühren, dann nach und nach
Mehl	350 g	und
Backpulver	1 TL	unterrühren.
Butter	10 g	schmelzen, etwas abkühlen lassen und in den Teig rühren. Den fertigen Pfannkuchenteig mindestens 15 Min. quellen lassen.
Für die Füllung		
Champignons, braun	250 g	
Toastbrot	2 Scheiben	und
Zwiebel	1	in kleine Würfel schneiden.
Petersilie	½ Bund	fein hacken.
Die Zwiebel in		
Rapsöl(neutral)	2 TL	glasig dünsten. Champignons und Brotwürfel zugeben und auch mit anbraten. Mit
Weißburgunder, trocken	100 ml	und
Wasser	150 ml	ablöschen, ca. 2/3 der Petersilie zugeben und 10 Min. köcheln lassen.
In der Zwischenzeit die Pfannkuchen in		
Rapsöl		braten. Hierfür vor jedem Pfannkuchen die Pfanne mit einem in das Öl getauchten Pinsel einstreichen. Die fertigen Pfannkuchen können im Backofen bei 100 °C warm gehalten werden.
Die Sauce nach Ablauf der 10 Min. mit		
Gemüsebrühe	2 TL	
Salz		
Muskatnuss		und
Pfeffer		würzen. Von der Herdplatte nehmen und etwas abkühlen lassen. Mit
Gouda	60 g	und
Ei	1	abbinden. Die Füllung auf den Pfannkuchen verteilen, diese einrollen und je 2 auf einen Teller geben. Mit der restlichen Petersilie bestreuen und servieren.

Der ideale Begleiter

[Weißburgunder / Trocken](#)



Friedrich Kiefer KG · Privatkellerei & Weingut · Bötzinger Straße 13 · D-79356 Eichstetten am Kaiserstuhl

Telefon + 49 (0) 76 63 / 10 63 · Telefax 39 27 · [info@weingutkiefer.de](mailto:info@weingutkiefer.de) · [www.weingutkiefer.de](http://www.weingutkiefer.de)