

Brätstrudel

für 4 Personen

Zutaten:

Pfannkuchen:

250 g Mehl
3 Eier
400 ml Milch
1 Prise Salz
1 Schuss Mineralwasser

Für die Füllung:

500 g Brät
1 Ei
100 ml Sahne
2 EL Petersilie, klein geschnitten
Salz, Pfeffer
2 Eier
Semmelbrösel

Tipps & Tricks:

Salat passt gut dazu!

Zubereitung:

Aus den Zutaten für die Pfannkuchen einen Teig herstellen. 8 dünne Pfannkuchen ausbacken.

Das Brät mit dem Ei, Sahne, Petersilie und den Gewürzen verrühren und je 1-2 EL Masse auf einen Pfannkuchen streichen.

Aufgerollte Pfannkuchen in Ei und Semmelbrösel wenden und in Butterschmalz langsam von allen Seiten anbraten.

