

Hortobágyer Palatschinken

[Entnommen und teils modifiziert:
Ungarische Kochrezepte von Károly Gundel,
Corvina Verlag Budapest 1968]

Wir nutzen als Füllung "Pörkölt" -
es heißt wörtlich "Angeröstetes" (Schmorfleisch).

Zutaten für die Einlage:

1,5 kg Fleisch - Schweinefleisch
(oder bei Reduktion der übrigen
Zutaten entsprechend weniger)
6 Zwiebeln
4 g Paprika
150 g Tomaten (oder 80 g Mark)
Grüne Paprikaschoten
Salz

Zubereitung der Füllung:

Man röstet die feingeschnittenen Zwiebeln in heißem Fett goldgelb, gibt dann das zerstückelte Fleisch hinzu. Darauf einen Löffel Paprika, salze alles gut und lasse es dünsten. (Achten Sie bitte darauf, dass stets nur wenig Flüssigkeit im Kochtopf ist).

Wenn nötig, können Sie immer etwas Wasser hinzugeben. Ist das Fleisch halb weich, so kommen noch zwei bis drei Tomaten hinzu (wenn Sie es ganz gut machen wollen, dann gießen Sie heißes Wasser über die Tomaten und ziehen ihnen die für die Füllung störende Haut ab) und dünsten das Fleisch gar.

P.S.: Wenn Sie das Pörkölt nicht als Füllung für die Palatschinken verwenden wollen, dann passen dazu sowohl Nockerln als auch Kartoffeln oder Reis.

Zutaten für die Palatschinken:

150 g Mehl
2 Eier
1 Eidotter
2 dl Milch
5 g Zucker
Salz

Zubereitung :

Mehl, Ei, Dotter, Zucker, Milch und 1 dl Wasser mit etwas Salz mit dem Schneebesen gut vermengen. Aus dieser Menge sollte man 12 Palatschinken machen können. Achten Sie bitte darauf, dass sie sehr dünn gelingen. Die Pfanne darf weder zu kalt noch zu heiss sein.

<http://www.ungarntipps.de/hortobagyer-palatschinken.shtml>