



Käse Bierlatschinke

Dieses Rezept stammt von unserem Foodblogger @Tom's Gerichteküche

Zutaten:

400 g Faschiertes, gemischt
75 g Speck
125 g Champignons
1 Rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Handvoll Petersilie
75 g Rucola
8 Cherry-Tomaten
200 g Ländle Spätzlekäs
200 ml Bier dunkel (malzig)
20 g Ländle Butter
130 g Mehl
130 ml Ländle Milch
150 ml Ländle Rahm
3 Eier
½ EL Muskatnuss gerieben
2 EL Balsamico-Essig
2 EL Olivenöl
½ TL Zucker
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Für die „Bierlatschinken“ folgende Zutaten für den Teig in einen großen Messbecher geben:

* 150ml Bier, * 130ml Ländle Milch
* 130g Mehl, * 2 Eier, * 1 Prise Salz

Nun die Zutaten mit einem Schneebesen gut miteinander vermengen.

„Bierlatschinken“ in einer großen beschichteten Pfanne mit jeweils 5g Butter dünn rausbacken. Hierzu einen Teiglecks in die Mitte der Pfanne (am besten mit einem Schöpflöffel) geben und die Pfanne kreisförmig drehen, bis die ganze Fläche mit Teig bedeckt ist. Kurz bevor sich Blasen bilden, die Palatschinke wenden.

Für die Füllung die Zwiebel, den Knoblauch fein würfelig schneiden. Ebenso die Champignons und den Speck. Nun in einer Pfanne zuerst Zwiebel und Speck bei mittlerer bis hoher Hitze anrösten. Nach etwa 1 Minute den Knoblauch hinzugeben. Nach 1 weiteren Minute das Faschierte hinzugeben und mitbraten.

Wenn das Fleisch nicht mehr rosa ist mit dem restlichen Bier ablöschen. Kurz einkochen lassen - die Petersilie hinzugeben und alles gut vermengen. Zum Schluss noch mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nun geht es ans Füllen der „Bierlatschinken“, Hierzu etwas von der geschmackigen Füllung und etwas Käse auf die Palatschinken geben. Diese einrollen. Anschließend in einer feuerfesten Form schlichten.

Nun den verbliebenen Käse mit Schlagobers (Sahne), etwas Muskatnuss und einem Ei verrühren und über die „Bierlatschinken“ gießen/gut verteilen. Das Ganze kommt jetzt bei 200 Grad Ober-/Unterhitze für 15 Minuten in den Backofen.

Für den leichten Salat Balsamico-Essig, Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer gut miteinander vermengen. Cherry-Tomaten achteln, eine rote Zwiebel würfelig schneiden und alles gemeinsam mit dem Rucola durch die Dressing ziehen.

Anrichten und genießen!