



Elbweiderind Rezepte

Zutaten für 4 Personen (8 Crêpes):

Für den Crêpes-Teig:

300 g Weizenmehl
4 Eier (Größe M)
500 ml Milch (3,5 % Fett)
200 ml Wasser mit Kohlensäure
2 gestrichene TL Salz

Für die Füllung:

500 g Rinderhack (gewürzte
Mettwurst vom Elbweiderind)
600 g Zwiebeln
4 EL + 12 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer
Chilipulver
2 Bunde glatte Petersilie

Dazu passt ein milder Kräuter-Dipp:

* 200 g Magerquark
* 1 Packung Schmand
* 1/2 Bund Petersilie
* 1/2 Bund Schnittlauch
* Salz, Pfeffer

33 Elbweiderind-Crêpes

1. Zuerst das Mehl in eine Schüssel geben. In einer separaten Schüssel Eier mit Milch, Mineralwasser und Salz verquirlen. Die Masse nach und nach unter ständigem Rühren zum Mehl geben. Der Teig sollte dann 20-30 Minuten ruhen.

2. Für die Füllung Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Rapsöl erhitzen und die Zwiebeln unter ständigem Rühren dünsten. Das Mett hinzufügen und anbraten, wobei es mit einer Gabel zerdrückt wird. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.

3. Die Petersilie wird abgespült, getrocknet und die Blättchen von den Stängeln gezupft. Die Blättchen werden klein geschnitten und unter die Zwiebel-Hack-Masse gerührt.

4. In einer Pfanne (Ø 28 cm) wird etwas Rapsöl erhitzt. Der Teig wird gut durchgerührt und mit einer drehenden Bewegung gleichmäßig in der Pfanne verteilt. Der Crêpe wird von beiden Seiten goldgelb gebacken. Bevor der Crêpe gewendet wird, erneut etwas Rapsöl in die Pfanne geben. Aus dem restlichen Teig werden weitere 7 Crêpes gebacken. Jetzt den Backofen vorheizen.

5. Jeder Crêpe wird zur Hälfte mit der Zwiebel-Mett-Masse belegt. Die andere Hälfte wird darübergelegt, und der Crêpe wird zu einem Dreieck zusammengeklappt, um eine Tasche zu bilden.

6. Die Crêpes-Taschen werden auf ein gefettetes Backblech gelegt. Das Backblech wird bei 230 °C in den vorgeheizten Backofen geschoben. Die Crêpes-Taschen werden gebacken, bis sie leicht knusprig ist und sollten dann sofort serviert werden.

Guten Appetit!



Hereford Elbweiderind
Graditz