

Brätstrudel

Zutaten

Für die Pfannkuchen:

350 g Mehl
2 Eier
1 Schuss Mineralwasser
1 Prise Salz
Butter zum Backen

Für die Füllung:

400 g Hühnerbrust
100 g Sahne
Crushed Eis nach Bedarf
Schale einer Zitrone
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Zutaten für den Pfannkuchenteig vermengen und in einer großen Pfanne herausbacken.

Die Hühnerbrust in Würfel schneiden und zusammen mit der Sahne mit einem Stab- oder Standmixer zu einer homogenen Masse verarbeiten. Wenn die Masse zu flüssig ist, kann man mit Toastbrot mehr Festigkeit in die Füllung bringen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Gewürzen nach Wahl abschmecken.

Die Pfannkuchen fingerdick mit der Hühnerfüllung bestreichen und einrollen. Die Pfannkuchenrolle in daumendicke Scheiben schneiden und diese von beiden Seiten bei mittlerer Hitze in Butter anbraten.

Guten Appetit!

Regional genießen: Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!

