

Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, 07.11.2023

Gebratene Käse-Pfannkuchen mit Pilzen (Chäs-Plätzli)

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Pfannkuchenteig

2 Eier (Größe M)
250 ml Milch, ca.
150 g Dinkelmehl (Type 630)
etwas Salz

Für die Füllung

500 g mittelgroße Champignons
2 Schalotten
2 EL Butterschmalz
1 EL Dinkelmehl (Type 630)
200 ml Gemüsebrühe
200 ml Milch
6 Stiele Petersilie
etwas Muskatnuss
etwas Pfeffer
etwas Salz
200 g Cheddar oder Gouda

Für die Panierung

50 g Dinkelmehl (Type 630), ca.
2 Eier (Größe M)
60 g Semmelbrösel, ca.



Außerdem:

Butterschmalz oder Öl, zum Braten

Zubereitung:

1. **Für den Pfannkuchenteig** Eier Milch, Mehl und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren und etwa 10 Minuten quellen lassen.
2. Inzwischen **für die Füllung** die Pilze putzen und vierteln. Schalotten abziehen und klein schneiden.
3. Butterschmalz erhitzen. Pilze und Schalotten darin anbraten. Mehl darüber stäuben und unterrühren.
4. Nacheinander Brühe und Milch zugießen und jeweils aufkochen lassen. Dann ca. 10 Minuten einköcheln. Inzwischen die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen und hacken.
5. Petersilie unter die Pilze mischen. Mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken. Pilze beiseitestellen und abkühlen lassen.
6. Inzwischen **für die Pfannkuchen** eine beschichtete Pfanne erhitzen, mit wenig Butterschmalz auspinseln. Darin, bei mittlerer Temperatur, nacheinander 8-12 kleine, dünne Pfannkuchen backen (Durchmesser ca. 12-16 cm).
7. Pfannkuchen wenden, sobald die Unterseite sich vom Boden lösen lässt. Fertige Pfannkuchen nebeneinander liegend auf der Arbeitsfläche abkühlen lassen.
8. Den Käse grob raspeln. Käse auf einer Pfannkuchenhälfte verteilen, dabei einen etwa 1 cm breiten Rand freilassen.
9. Pilze auf dem Käse verteilen. Unbelegte Pfannkuchenseite überklappen und die Ränder gut andrücken (Ränder evtl. mit verquirltem Ei von der Panierung bestreichen).
10. Mehl und Semmelbrösel jeweils auf einen Teller geben. Eier auf einem Teller mit einer Gabel verrühren.
11. Pfannkuchen (Chäs-Plätzli) in Mehl, Eiern und Semmelbröseln panieren.
12. Butterschmalz oder Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen.
13. Pfannkuchen (Plätzli) darin von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten goldgelb braten.
14. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Sofort servieren. Dazu passt Salat.