Artikel vom 14.05.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 20:31 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/pfannkuchen-haehnchenfleisch-mit-pilzen-und-moehren

Pfannkuchen Hähnchenfleisch mit Pilzen und Möhren



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 4 Personen):

Teig:

150 g Mehl

2 Eier

1 Pr. Salz

1 Pr. Zucker

200 ml Milch

100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

1 EL TK-Kräuter

3 EL Rapsöl zum Braten

Füllung:

500 g Hähncheninnenfilet

1 Bund Frühlingszwiebeln

500 g braune Champignons

1 Möhre

1 chinesische Knoblauchknolle

½ Chilischote

75 g Crème fraîche

100 ml Geflügelfond

Salz

gemahlener Pfeffer

Paprikapulver

getrockneter Thymian

Saft ½ Zitrone

Rapsöl zum Braten

½ Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer alles miteinander gut verrühren. Bei Bedarf noch einen Schluck Wasser mehr dazu geben, falls der Teig zu dickflüssig ist. Hähncheninnenfilets putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Thymian würzen. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Möhre schälen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch pellen und fein würfeln. Chili halbieren, Kerne entfernen und in halbe Ringe schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch darin anbraten, herausnehmen und warm stellen. Champignons, Möhrenstifte, Knoblauch und Chili in die Pfanne geben und braten. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Thymian würzen. Geflügelfond, Crème fraîche und Frühlingszwiebeln zugeben und unterrühren. Mit Zitronensaft abschmecken. Warm stellen. In einer weiteren Pfanne Öl erhitzen und eine dünne Teiglage gleichmäßig auf dem Boden der Pfanne verteilen. Pfannkuchen von beiden Seiten goldgelb backen. Insgesamt 4 herzhafte Pfannkuchen backen und im Backofen warm stellen. Füllung auf den herzhaften Pfannkuchen verteilen, zusammenklappen und mit den Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Nadine Hörster