

## Rezept

# Geschnetzeltes im Crêpes-Mantel

Ein Rezept von Geschnetzeltes im Crêpes-Mantel, am 30.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Eier	<b>1/4 l</b> helles Bier (ersatzweise Mineralwasser)
<b>90 g</b> Weizenmehl	<b>50 g</b> Roggenmehl
Salz	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
<b>1/2 Bund</b> Petersilie	Butter zum Braten
<b>500 g</b> Schweinefleisch zum Kurzbraten (z. B. aus der Nuss)	<b>150 g</b> gemischte Waldpilze
<b>2-3 EL</b> Öl	<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln
<b>100 g</b> Crème fraîche	<b>1/8 l</b> helles Bier (ersatzweise Fleischbrühe)
Salz	<b>1 kleine Dose</b> Maiskörner (140 g)
<b>1-2 TL</b> Saucenbinder (nach Belieben)	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

## Zubereitung

1. Für die Crêpes Eier, Bier, beide Mehlsorten, Salz und Pfeffer gründlich verrühren. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und klein hacken. 1 EL gehackte Petersilie unter den Teig mischen, den Rest beiseitelegen. Den Teig 5-10 Min. zugedeckt quellen lassen.
2. Das Fleisch eventuell kalt abbrausen und mit Küchenpapier gut trocken tupfen, dann fein schnetzeln. Die Pilze putzen, mit einem feuchten Tuch abreiben und klein schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und schräg in Ringe schneiden.
3. In einer beschichteten Pfanne nach und nach 8 Crêpes backen. Dafür jeweils zuerst etwas Butter in der Pfanne zerlassen und verteilen, eine kleine Kelle voll Teig hineingeben, den Teig durch Schwenken der Pfanne verteilen und von beiden Seiten goldbraun backen. Fertige Crêpes warm stellen.
4. Parallel dazu für das Geschnetzelte etwas Öl in einer breiten, schweren Pfanne oder im Wok stark erhitzen. Das Fleisch darin portionsweise 1/2 -1 Min. scharf anbraten, wieder herausnehmen. Wenn das ganze Fleisch angebraten ist, die Pilze und die Frühlingszwiebeln in der Pfanne oder im Wok in etwas Öl anbraten. Mit dem Bier ablöschen, die Crème fraîche und den abgetropften Mais unterrühren. Die Sauce bei starker Hitze etwas einkochen lassen, dann das Fleisch wieder dazugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Nach Belieben mit Saucenbinder leicht andicken.
5. Jeweils 2 Crêpes mit Geschnetzeltem gefüllt auf Tellern anrichten. Mit Petersilie garnieren.