

Rezept

Pfannkuchen mit Pilz-Schnitzel-Füllung

Ein Rezept von Pfannkuchen mit Pilz-Schnitzel-Füllung, am 09.06.2026

Zutaten

200 g Mehl	Salz
½ TL Backpulver	500 ml Milch
4 Eier	Fett zum Backen
400 g Schweineschnitzel	200 g Champignons
1 Zwiebel	2 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer
80 ml Fleischbrühe	150 g saure Sahne
1 TL Senf	1 EL frisch gepresster Zitronensaft
¼ Bund Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Für die Pfannkuchen Mehl mit 1 Prise Salz und Backpulver mischen, dann erst die Milch und anschließend die Eier unterrühren und mit dem Schneebesen oder Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt ca. 15 Min. quellen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung das Fleisch schnetzeln. Champignons sauber reiben und vierteln. Zwiebel schälen und würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, darin das Fleisch rundum anbraten, salzen, pfeffern und herausnehmen. Die Zwiebel im Bratfett andünsten, dann die Champignons zugeben und 4-5 Min. anbraten. Brühe und saure Sahne unterrühren, mit Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, Fleisch zugeben und 5 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln, fein hacken und unterrühren.
3. Etwas Fett in einer Pfanne erhitzen, darin nacheinander bei mittlerer Hitze dicke Pfannkuchen ausbacken. Fertige Pfannkuchen im Ofen bei 60° warm halten. Füllung auf den Pfannkuchen verteilen, locker aufrollen und servieren.