

# Wildes Kinderessen

leicht gemacht!



## ZUTATEN

### Palatschinken

- 375 ml Milch
- 120 g glattes Mehl
- 3 Eier
- Salz

### Bolognese Fleisch Fülle

- 500 g Rehfaschiertes von der Schulter
- 50 g Öl
- 250 g Zwiebel faschiert
- 250 g Suppengemüse faschiert
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Tomatenmark
- 50 g Kristallzucker
- 500 g passierte Tomaten
- 1 Dose / 400 g Tomaten gehackt
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Thymian frisch
- Lorbeer

### Bechamel Sauce

- 30 g Butter
- 30 g glattes Mehl
- 500 ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

### Weiters

- geriebener Käse nach Geschmack

## G'FÜLLTE WILDE PALATSCHINKEN

Von Rupert Pferzinger



## ZUBEREITUNG

**Palatschinken:** Die Zutaten der Reihe nach zu einem glatten Teig verrühren, 10 Minuten stehen lassen, zu 12 gleichgroßen Palatschinken backen.

Für die Bolognese Fleisch Fülle das Fleisch am besten frisch faschieren und in Öl anbraten.

Gemüse und Zwiebel mitrösten, Tomatenmark und Zucker zugeben und weiter braten. Tomaten passiert und gehackt hinzufügen und mit Wasser nach Bedarf auffüllen.

Würzen und 30 Minuten köcheln lassen. Abschmecken und überkühlen lassen.

Für die Bechamel Sauce alles unter ständigem Rühren aufkochen. Eine feuerfeste Form mit einem Drittel der Bechamel ausgießen.

Die Palatschinken mit der Bolognese Sauce füllen und einrollen.

In die Form einschichten, die restliche Bechamel darauf verteilen und mit Käse bestreuen. Im Ofen ca. 20 Minuten überbacken.



### TIPP

Die Bolognese Sauce lässt sich perfekt im Vorfeld zubereiten und einfrieren.