



Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Herbst
Für: 4 Personen
Verfasst von: Nicole Leitner

Zutaten

Füllung

1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
80 G	Speckwürfel
2 EL	Schweineschmalz
125 ML	Weißwein
1	säuerlicher Apfel
350 G	Sauerkraut

400 G	fein gehobelten Kohl
1 EL	Majoran getrocknet
1 TL	Kümmel gemahlen
	Salz
	Pfeffer
Palatschinken	
120 G	Mehl
4-5	Eier
250 ML	Milch
EVENTUELL	eine Schuss Mineralwasser
1 EL	klein gehackte Petersilie nach Belieben
1 EL	klein geschnittene Paprika
	Salz
	Chiliflocken
•••••	Fett zum Backen

Zubereitung

Füllung

- 1. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden
- 2. Mit Speck in Schmalz etwas dünsten.
- 3. Äpfel schälen, entkernen und fein blättrig schneiden und kurz mit dünsten.

4.

Fein gehobelter Kohl und das Sauerkraut einmischen und mit Wein ablöschen.

Eventuell Wasser zugeben.

- 5. Mit Majoran und Kümmel würzen.
- 6. Ohne Deckel etwa 20 Minuten köcheln lassen.
- 7. Salzen und Pfeffern.

Palatschinken

- 1. Mehl und die Milch verrühren und anschließend Eier und Salz dazugeben.
- 2. Etwas quellen lassen.
- 3. Fein gehackte Petersilie, Paprikawürfel und Chiliflocken untermischen.
- 4. Pfanne mit Öl ausstreichen und Palatschinken herausbacken.
- 5. Palatschinken mit der Sauerkraut-Kohlfüllung füllen.

Tipp:

Dazu schmeckt eine Sauerrahm-Topfencreme mit Schnittlauch besonders gut.

Topfen mit Wasser verrühren und mit Sauerrahm zu einer homogenen Masse rühren.

Knoblauch, Salz und Schnittlauch dazumischen!

Gutes Gelingen wünscht Seminarbäuerin Nicole Leitner aus Anif.