



## Zurück zur Natur - Eisenstadt

### Hortobagy Palatschinken mit Paprikarahmsauce

Rezepte von Andreas Ruckendorfer/Eisenstadt

400 g faschiertes Rindfleisch  
150 g Bauchspeck kleinwürfelig  
2 mittelgroße Zwiebel, kleinwürfelig  
2 Knoblauchzehen, geschnitten  
2 Paprikaschoten, rot  
Öl oder Schweineschmalz  
Salz/Pfeffer  
Paprikapulver edelsüß  
Passierte oder frische Tomaten  
Sauerrahm  
1 l Gemüse oder Rindsuppenfond  
Frische Petersilie gehackt,

Zwiebel & Knoblauch in Öl oder Schmalz goldbraun rösten. Faschiertes mitrösten, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind. Ebenso Paprikawürfel & Paprikapulver mitrösten, mit Tomaten & Fond aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. 1 Stunde köcheln lassen, dann mit Sauerrahm & Mehl binden. Fleisch durch Spitzsieb abseihen, Sauce separat aufkochen und gegebenenfalls binden. Palatschinken mit Fleisch füllen, mit der Paprikasauce übergießen und mit Sauerrahm & Petersilgrün garnieren.

### Palatschinkenteig

½ l Milch  
500 g Mehl  
2 Eier  
Prise Salz,  
Raps-Öl  
Zucker

Das Mehl in die Milch einrühren, Eier beifügen. Die Prise Salz, Zucker und einen Spritzer Raps-Öl zugeben. In der Pfanne backen.

## **Burgenländische Kümmelsuppe mit Eierfäden und geröstetem Knoblauchbrot**

100 g Mehl/100 g Butter

1 TL Kümmel

1-2 l Gemüse oder Rindsuppenfond

3 Eier

frische Petersilie, gehackt

Obers per Bedarf

### **Knoblauchbrot**

4 Scheiben Schwarzbrot mit Knoblauch einreiben und in Öl rösten und salzen.

Butter im Topf aufschäumen, ganzen Kümmel mitrösten, Petersilie dazufügen, mit Mehl stauben, Fond zugießen, aufkochen, 10 Minuten kochen lassen.

Eier aufschlagen, in die kochende Suppe einrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken. Gegebenenfalls mit Obers vollenden.