

Hortobágy-Palatschinken



- **Zutaten für 4 Personen:**

- 16 herkömmlich zubereitete Palatschinken
- 300 g Zwiebeln (fein gehackt)
- 160 g Öl oder Schmalz
- 2 EL edelsüßer Paprika
- etwas Wasser
- 1000 g Rinderfaschirtes
- 4 weiße Paprikaschoten
- 1 roter Pfefferoni 6 Tomaten (geschält und geviertelt)
- 1000 ml Wasser
- 2 EL griffiges Mehl (mit 500 ml Sauerrahm verrührt)
- Salz

Zubereitung

Zwiebeln in Fett anrösten. Paprikapulver zugeben, mit etwas Wasser löschen und aufkochen. Kleinwürfelig geschnittenes Fleisch begeben, salzen und langsam weich dünsten. Paprikaschoten sowie Tomaten und Pfefferoni begeben und gar ziehen lassen. Den Saft auf einem groben Sieb abtropfen lassen, halben Liter Wasser zugeben, Sauerrahm-Mehl-Mischung einrühren. Alles verkochen lassen. Das Fleisch aus der Sauce nehmen, man kann es auch klein hacken, auf die Palatschinken streichen und diese einrollen. Je nach Temperatur die gefüllten Palatschinken in einem mit Butter ausgestrichenen Geschirr im Rohr wärmen. Beim Anrichten mit der heißen Sauce übergießen.