

▪ Die Küchenschlacht – Leibgerichte am 13. Januar 2026 (WH von 2019) ▪
 mit Alexander Kumptner



Lilly Ciarrettino

Pfannkuchen Stroganoff

Zutaten für zwei Personen

Für den Pfannkuchenteig:

2 Eier
 375 ml fettarme Milch
 2 EL Butterschmalz
 Mineralwasser
 200 g Mehl
 Salz, aus der Mühle

Mehl, Milch, Eier und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.

Wenn der Teig sämig weich ist und leichte Blasen wirft ist er fertig. Den Teig für im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Stroganoffsauce:

300 g Rinderfilet in Streifen
 1 Zwiebel
 200 g weiße Champignons
 2 Gewürzgurken
 125 g Schmand
 100 ml Sahne
 1 EL Butter
 2 EL Senf mittelscharf
 125 ml Rinderfond
 1 EL Mehl
 ½ TL Zucker
 Salz, aus der Mühle

Rinderfilet in feine Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Champignons putzen und genau wie die Gurken in Streifen schneiden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Filetstreifen darin von allen Seiten kurz scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Auf ein mit Küchenrolle belegten Teller legen.

Zwiebeln und Pilze im Bratfett leicht anschwitzen. Mehl darüber stäuben und durchschwenken. Mit Fond ablöschen, kurz aufkochen lassen und die Hitze wieder reduzieren. Schmand und Senf einrühren. Fleisch und Gurkenscheiben unterheben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Pfannkuchenteig aus dem Kühlschrank holen und einen guten Schuss Mineralwasser zufügen und kurz durchrühren.

Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Eine große Kelle Teig in die heiße Pfanne geben. Den Teig durch Schwenken gleichmäßig verteilen. Wenn die Unterseite richtig schön gebräunt ist, den Pfannkuchen wenden. Wenn die andere Seite goldgelb ist, auf einen großen Teller legen.

Für die Garnitur:

½ Bund glatte Petersilie

Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein hacken.

Stroganoffsauce in der Mitte des Pfannkuchens mit einem Servierring platzieren. Petersilie darüberstreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.