

Genussvolle Palatschinken: So gelingt das perfekte Rezept!

Am 13. Februar 2025 bietet ORF 2 in „Steiermark heute“ ein köstliches Rezept für Palatschinken mit Rinderfilet.



Steiermark, Österreich - Die Zubereitung von köstlichen Palatschinken erreicht neue Höhen! Am 13. Februar 2025 berichtete der ORF in der Sendung „Steiermark heute“, wie man diese traditionellen österreichischen Pfannkuchen mit einer besonderen Füllung zubereitet. Dazu wird ein glatter Teig gekocht, der anschließend mit Rinderfilet, süßem Senf und frischem Majoran gefüllt wird. Diese Kombination wird dann zu köstlichen Rollen verarbeitet, die in heißem Öl ausgebacken werden – ein Genuss, der nicht nur aussieht, sondern auch so schmeckt!

Für die optimale Teigzubereitung empfiehlt sich das Geheimrezept von Chefkoch.de. Hierbei werden Mehl, Milch,

Sahne, Eier, Salz, Zucker und Öl in einer Schüssel vermengt, um einen dünnen Teig zu schaffen. Eine wichtige Regel: Nach der Zubereitung sollte der Teig mindestens eine Stunde ruhen, damit er die richtige Konsistenz erhält und beim Backen perfekt dünn wird. Mit einem Durchmesser von 15 cm ergibt das Rezept etwa 20 Palatschinken, die sich hervorragend für jede Gelegenheit eignen – sei es für ein süßes Dessert oder als herzhafter Snack, wie **Chefkoch.de** erläutert.

Diese institutionelle Berichterstattung und das beliebte Rezept zusammen bieten eine exquisite Möglichkeit, die Kunst des Palatschinkenbackens auf ein neues Level zu heben. Genießen Sie eine köstliche Kombination aus Tradition und kulinarischem Geschick, die sowohl im Fernsehen als auch in der heimischen Küche Aufsehen erregt!

Details	
Ort	Steiermark, Österreich
Quellen	• steiermark.orf.at • www.chefkoch.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at