

# Crêpes mit Gemüsehack

© Joachim Brendel

## Zutaten für 4 Personen

### Für die Füllung

250 g Rinderhack  
100 g Schinkenwürfel  
500 g Chiccorée  
150 g Sellerieknollen, gewürfelt  
2 St Zwiebeln (250 g), grob gehackt  
3 St Staudensellerie, grob gehackt  
6 St Knoblauchzehen, fein gehackt  
3 EL Butterschmalz  
2 EL Rinds Bouillon Instant  
1 EL Thymian, gerebelt

reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
etwas Muskat aus der Mühle

### Für die Crêpes

3 St Eier, groß  
3 EL Weizenmehl, Instant  
100 ml Milch, 1,5 % Fett  
1 EL Butterschmalz  
100 g Petersilie, frisch gehackt

etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
etwas Salz

## Zubereitung

### Die Füllung



Im heißen Butterschmalz (Stufe 6 Elektro) das Rinderhack und die Schinkenwürfel kräftig anbraten, bis das Rindfleisch grau und feinkrümelig ist.

Das gesamte, grob gewürfelte oder gehackte Gemüse zugeben, reichlich pfeffern und 10 Minuten bei großer Hitze schmoren.



Das Gemüse mit Thymian und Rinds Bouillon bestreuen und weitere 10 Minuten bei gleicher Hitze schmoren, dabei ständige umrühren.

Hitze auf Stufe 4 Elektro zurücknehmen, nochmals gut mit Pfeffer abschmecken und erneut 10 Minuten schmoren lassen. Ggf. eine Winzigkeit Wasser zugeben, damit nichts anhängt.

### Die Crêpes

Die Eier mit dem Mehl, der Milch und etwas Pfeffer und wenig Salz verquirlen.

In der heißen Pfanne bei wenig Fett dünne Crêpes (Pfannkuchen) ausbacken. Fertige Crêpes im Ofen bei ca. 60°C warm stellen.

Zum Anrichten, die Füllung auf die Crêpes geben und einrollen. Mit reichlich frisch gehackter Petersilie bestreuen.

**Guten Appetit. Dazu schmeckt ein kühles, helles Pils ganz hervorragend.**

Vegetarier verzichten auf Rinderhack und Schinkenwürfel, nehmen dafür aber 1 EL Rindsbouillon Instant mehr.