

**Kochen****Martin Gehrlein****Dienstag, den 22.12.2020****Gefüllte Pfannkuchen mit Sauerkraut und Stängelkohl****Für 4 Personen****Zutaten****Für die Füllung**

10 g Steinpilze, getrocknet  
200 ml Wasser  
850 g Sauerkraut, frisch oder Dose  
1 Stängelkohl (alternativ Brokkoli)  
100 g Zwiebeln, rot  
2 EL Butter  
1 Lorbeerblatt  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Piment  
etwas Zucker  
200 g Sauerrahm

**Für die Pfannkuchen**

100 g Mehl  
200 ml Milch  
40 g Butter, zerlassen  
1 Ei (Größe M)  
etwas Salz  
4 EL Rapsöl

**Für den Guss**

1 Stiel Thymian  
50 g Gouda, mittelalt  
200 g Sahne  
1 TL Bio-Zitronenschale, abgerieben  
etwas Salz  
etwas Pfeffer

**Zubereitung**

1. Für das Kraut und Kohl die Steinpilze, ca. 20 Minuten in heißem Wasser einweichen.
2. Für die Pfannkuchen Mehl, Milch, Butter, Ei und Salz zu einem glatten Teig verrühren und ca. 20 Minuten quellen lassen.
3. Sauerkraut zerpfeifen, evtl. etwas abtropfen lassen und anschließend grob hacken. Stängelkohl putzen, abbrausen und klein schneiden. Zwiebeln abziehen und fein würfeln.
4. Steinpilze abgießen, dabei das Einweichwasser auffangen. Pilze ausdrücken und in feine Stücke schneiden.
5. Butter erhitzen. Zwiebeln darin goldgelb andünsten. Stängelkohl und die Hälfte der Steinpilze zugeben und ca. 5 Minuten dünsten. Gegebenenfalls etwas von dem Einweichwasser der Steinpilze zugeben. Herausnehmen und warm stellen.
6. Im Stängelkohl-Schmoransatz anschließend die restlichen Steinpilze, Lorbeer und Sauerkraut mit Salz, Pfeffer, Piment und Zucker würzen. Bei milder Hitze, ca. 15 Minuten dünsten.
7. Mit dem Sauerrahm abschmecken. Evtl. mit etwas angerührter Stärke (1 TL Speisestärke und 1 Ei kaltes Wasser verrühren) binden.
8. In einer Pfanne (ca. 30 cm ø), das Öl portionsweise erhitzen. Jeweils etwas Teig in die Pfanne geben und von beiden Seiten etwa 1-2 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Insgesamt ca. 6 Pfannkuchen backen.

9. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine ofenfeste Form (ca. 30 x24 cm) fetten.

10. Jeweils 3-4 EL der Sauerkrautmischung auf den Pfannkuchen verteilen, aufrollen und nebeneinander in die Forme legen..

11. Thymianblättchen abzupfen und fein hacken. Gouda fein reiben. Sahne mit Thymian, Zitronenschale sowie Salz und Pfeffer würzen.

12. Sahneguss über die Pfannkuchen geben. Mit Käse bestreuen. Auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten überbacken. Herausnehmen, mit der Stängelkohl-Zwiebel-Mischung und sofort servieren. Dazu passt Endiviensalat.