Kartoffel-Palatschinken auf Rahm-Pfifferlingen

Tierschutzverein für Hannover u.U. e.V.
Evershorster Straße 80
30855 Langenhagen

Tel.: 0511 / 973 398 - 0
E-Mail: info@tierheim-hannover.de

www.tierheim-hannover.de
www.fb.com/tierheim.hannover
www.youtube.com/tierheimtv

Vegetarisches Restaurant Hiller
Blumenstraße 3
30159 Hannover

Tel.: 0511 / 36 12 88
www.restaurant-hiller.de
www.fb.com/VegetarischesRestaurantHiller

Kartoffel-Palatschinken

Die Kartoffeln schälen, in keine Stücken schneiden und für etwa 15 bis 20 Minuten in Salzwasser gar kochen. Dann das Wasser abgießen. Anschließend noch Sojamilch, Kräuter und Pflanzenöl dazugeben und mit einem Kartoffelstampfer ein Püree herstellen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Pfannkuchen-Teig das Mehl in eine Schüssel geben und Stärke sowie eine Prise Salz hinzufügen. Dann langsam die Sojamilch dazugeben und ständig mit einem Schneebesen rühren, so dass keine Klumpen entstehen. Den Teig für etwa 10 Minuten quellen lassen.

Dann vier gleich große Pfannkuchen in einer Pfanne mit je 1 EL Pflanzenöl ausbacken. Die Kartoffel-masse vierteln und damit die Pfannkuchen bestreichen (Tipp: eine etwa 1 bis 2 cm breite Fläche an einer Seite des Pfannkuchens freilassen, zu der aufgerollt werden soll). Die Pfannkuchen anschließend aufrollen, die Seiten einschlagen und bei 160 °C im Backofen warmstellen.

Rahm-Pfifferlinge

Räuchertofu und Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in 2 EL Pflanzenöl für etwa 4 Minuten anbraten. Dann die Pfifferlinge dazugeben und nochmal 4 Minuten andünsten. Mit Weißwein ablöschen, mit Sojasahne auffüllen und aufkochen lassen. Dann noch die kleingeschnittenen frischen Kräuter und Lauchzwiebeln dazugeben. Mit Salz/Pfeffer abschmecken und ein paar Minuten ziehen lassen.

Choron-Sauce

Sojamilch, Sojamehl, Zwiebeln, Senf, Tomatenmark, Essig und Pflanzenöl in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab pürieren. Anschließend noch mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Zutaten für 4 Personen

Kartoffel-Palatschinken

100 g (Dinkel-) Mehl | 200 ml Sojamilch | 1 TL Stärke 500 g Kartoffeln | 75 ml Sojamilch | 1 EL frische Kräuter (15 g) 2 EL Pflanzenöl (z.B. Rapsöl) | Muskat | Salz | Pfeffer

Rahm-Pfifferlinge

2 EL Pflanzenöl (z.B. Rapsöl) | 500 g Pfifferlinge | 150 g Zwiebeln | 350 g Räuchertofu | 50 ml Weißwein | 250 ml Sojasahne | 2 EL frische Kräuter | 2 Lauchzwiebeln (etwa 80 g) | Salz | Pfeffer

Choron-Sauce

200 ml Sojamilch | 1 EL Sojamehl | 50 g Zwiebeln | 1EL Senf | 1EL Tomatenmark | 1 EL Essig | 100 ml Pflanzenöl (z.B. Rapsöl) | Salz | Pfeffer

tierschutzverein
für Hannover und Umgegend e.V.

Hiller
Vegetarisches Restaurant

Rezept in Filmform

Einfach den QR-Code mit deinem Smartphone einscannen und schon kannst du dir die Zuber-eitung in Filmform anschauen!