

# **Safran - Gemüsefarce im Kräuterkartoffelcrepesmantel**

## **Zutaten Crepes Teig für ca. 4-5 Stück:**

200 g Mehl

1-2 Eier

1 Gekochte Kartoffel

70 ml Milch

Frische Kräuter: Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Rosmarin

## **Zubereitung :**

Kräuter waschen, abtropfen lassen und klein hacken und mit der Milch in einen Mixer geben. Solange Pürieren bis sich die Kräuter aufgelöst haben, man kann auch ein bisschen Spinat dazugeben da wird die Farbe kräftiger.

Mehl mit der Milch glatt rühren, das Ei dazugeben und zum Schluss die Kartoffel durch eine Presse in die Crepes Teig geben, alles zu einem nicht zu Sämigen Teig rühren, bei bedarf noch etwas Milch unterrühren.

Den Teig in einer erhitzten Pfanne nicht zu dünn und nicht zu dick ausbacken ohne das er Farbe annimmt und zum auskühlen beiseite Stellen.

## **Zutaten für die Füllung:**

1 Karotte

2 Lauchzwiebeln

2 Schalotten

1 Scheibe Sellerie

1 Döschen Safranfäden

Beim Metzger Kalbsfarce ca. 150 g kaufen (oder selber machen, ist schwierig und sehr zeitaufwendig, bei Interesse können Sie bei mir nach dem Rezept fragen)

## **Zubereitung der Füllung:**

Gemüse und Schalotten in feine Würfeln schneiden in Butter anschwitzen und zur Farce dazugeben. Alles gut Vermengen mit Salz, Pfeffer, etwas Muskat würzen und Safran dazugeben. Die Farce etwa ½ Stunde Ziehen lassen das der Safran in die Masse einziehen kann. Wenn die Masse zu dick ist, kann man etwas Sahne dazugeben.

## **Herstellung der Rolle:**

Erst eine Alufolie auf den Tisch ausbreiten und darauf eine Frischhaltefolie legen. Bisschen größer als der Crepes.

Crepes darauf legen, Schönere Seite nach unten.

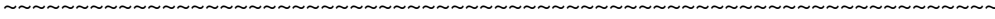
Die Farce darauf ausstreichen aber einen kleinen Rand lassen,

Den Crepes eng zusammen rollen und erst in die Frischhaltefolie einpacken und dann mit der Alufolie fest verschließen und an den Enden fest zusammen drehen.

Die Rollen in ein Wasserbad bei ca. 80-90 C Poschieren, bis die Farce gar ist (wenn man mit den Finger auf die Rolle klopft federt Sie nach).

Passt gut zu Salat als Vorspeise oder als Suppeneinlage z.B. Steinpilzcremesuppe oder Wildconsomme

++++++



++++++

**[Klicken sie hier um das Rezept als PDF download](#)**

*Viel Spaß beim Nachkochen und gutes Gelingen wünscht Ihnen Jörg Podlesny*  
*Gasthof Zum Stern*  
*Oberer Markt 6*  
*92507 Nabburg*

[www.gasthof-zum-stern-nab.de](http://www.gasthof-zum-stern-nab.de)

Tel. 09433/9628

Fax 09433/901280