



Rheinische Kartoffel Crepes mit Apfel - Rotwurstfüllung

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bodenständig - typisch, feine Kartoffel - Crepes mit kernig - herzhafter Füllung

Zutaten

- Für die Crepes:
- 500 g gekochte Kartoffeln, besser Pellkartoffeln, warm durchgepresst
- 330 g Milch
- 330 g Sahne
- 3 ganze Eier
- Wenig Butter zum Braten
- 190 g Mehl, gesiebt
- 2 El gehackte Petersilie oder Schnittlauch
- Salz, 1 Strich Muskatnuss
- Für die Füllung:
- 150 g Fleischrotwurst oder Flöns, ohne Pelle, in Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 säuerliche Äpfel, geschält, entkernt, gewürfelt
- Etwas frischer Majoran
- 1 Tl Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Der Kartoffel Crepe -Teig:

Schritt2

Über die durchgepressten Kartoffeln das Mehl sieben, verrühren.

Schritt3

Die Eier mit der Milch und Sahne verquirlen, zu Kartoffelmassen geben.

Schritt4

Zügig verrühren, damit keine Klümpchen entstehen, würzen und die Kräuter unterheben.

Schritt5

Die Butter in einer beschichteten Stielpfanne erhitzen und den Crepe - Teig möglichst dünn einfließen lassen, verteilen. Von beiden Seiten leicht goldbraun backen und zunächst etwas warm halten.

Schritt6

Die Füllung:

Schritt7

Die Zwiebeln in der Butter anschwitzen, dann die Apfelwürfel dazu geben, 1-2 min. weiter braten. Die Rotwurstwürfelchen zu fügen, kurz mit angehen lassen.

Schritt8

Salzen, pfeffern und den Majoran unter schwenken.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Füllung in die Crepes füllen, zusammen klappen und mit Kräutern bestreut servieren.

Rezeptart: Rheinisch **Tags:** preiswert, schnell gemacht, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rheinische-kartoffel-crepes-mit-apfel-rotwurstfuellung/>