

Lachsrollchen



Zutaten für ca. 24 Stück:

2 gehäufte EL Mehl
1-2 EL Milch
1 ganzes Ei
eine Prise Salz
eine Ecke Butter
200 g Räucherlachs, dünn
geschnitten
200 g Kräuter-Frischkäse 40%
100 g Joghurt (optional)
100 g Crème fraîche (optional)
2 EL Schnittlauch (optional)

Besondere Hilfsmittel:

1 Packung Partysticks, ersatz-
weise Zahnstocher

1. Zwei gehäufte EL Mehl
in Rührschüssel geben. Mit
Milch anrühren, ein ganzes
Ei einrühren, eine Prise
Salz zugeben. Gut
verrühren.

2. Mit jeweils der Hälfte des
Teiges in gebutterter,
beschichteter Pfanne
dünne Pfannkuchen
ausbacken. Warten, bis die
Butter schäumt, aber nicht
schon braun ist. Damit sich
der Pfannkuchen gut
umdrehen lässt, die Pfanne
etwas rütteln. Pfannkuchen
etwas abkühlen lassen.

3. Frischkäse optional mit
dem Joghurt bzw. der
Crème fraîche mischen.
Die Pfannkuchen damit

bestreichen. Mit etwas
Pfeffer und Salz würzen.
Eventuell mit Schnittlauch
bestreuen.

4. Mit dünn geschnittenem
Räucherlachs belegen.

5. Aufrollen und im
Kühlschrank 60 Minuten
ruhen lassen. Dann in ca.
1-1,5 cm breite Scheiben
schneiden.

Hinweise:

Die Lachsrollchen können ein-
nen Tag im Voraus zubereitet
werden. Abgedeckt im Kühl-
schrank aufbewahren. Vor
dem Servieren Zimmertempe-
ratur annehmen lassen.

Dieses Rezept ist - stark ab-
weichend - auch u.a. beschrie-
ben in: Wilson, Anne: Ausge-
fallene Appetizer. Könnemann,
Köln 1998, S. 25. Aus dieser
Quelle stammen die Hinweise.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30
min, Gesamtzeit ca. 90 min,
Partygerichte, zum Aperitif,
Fisch, Räucherlachs,
international

Rezeptanregung: Uli R.
Anpassung und Foto: Walter
Stand 12.01.2024