



**Choche  
&  
gnüsse**  
mit David Geisser

## CREPELLE MIT RAGOUT NACH BOLOGNESER ART

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Das Mehl und das Salz in einer Schüssel gut vermischen. 150 ml Milch hinzufügen und gut verrühren. Danach die Eier und die restliche Milch hinzugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Mindestens 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen. In einer Crepespfanne wenig Olivenöl erhitzen und aus der Teigmasse 8 Crespelle herausbacken.

### Zubereitung Füllung

Die Steinpilze 15 Minuten in warmem Wasser einweichen und danach klein schneiden. Die Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Öl und die Butter bei mittlerer Hitze in einen Topf erhitzen.

Die Speckwürfel mit der Zwiebel und der Karotte hineingeben und unter Rühren anbraten. Das Hackfleisch und die Steinpilze dazugeben und ebenfalls unter Rühren ca. 10 Minuten anbräunen. Das Tomatenmark hinzufügen, kurz mitbraten und dann mit dem Weisswein ablöschen. Das Lorbeerblatt und den Oregano begeben.

Die Fleischbouillon angiesse. Aufkochen lassen und danach ca. 1 Stunde leise köcheln lassen. Eventuell mit wenig Bouillon ergänzen.

### Zubereitung Bechamel

Die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze zergehen lassen und danach das Mehl zufügen. Die Milch unter Rühren begeben und kurz aufkochen, danach für 10 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Die Bechamelsauce nun mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Die Crespelle gleichmässig mit dem Ragout füllen, einrollen, in eine Gratinform schichten und mit der Bechamelsauce übergossen und optional mit Parmesan bestreuen. Die Crespelle im auf 220°C vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten goldbraun überbacken.

### EINKAUFLISTE:

#### CREPELLE

90 G WEISSMEHL

3 EIER

300 ML MILCH

#### FÜLLUNG

200 G HACKFLEISCH VOM KALB

200 G HACKFLEISCH VOM RIND

100 G SPECKWÜRFEL

1 ZWIEBEL

1 KAROTTE

30 G STEINPILZE, GETROCKNET

1 EL TOMATENMARK

100 ML WEISSWEIN

150 ML FLEISCHBOUILLON

1 LORBEERBLATT

2 TL OREGANO

#### BECHAMELSAUCE

600 ML MILCH

50 G BUTTER

50 G MEHL

POWERED BY:



KOCHSTUDIO