

# Blini mit Hackfleischfüllung

## Zutaten für 4 Portionen: für den Teig:

4 Eier, 2 TL Zucker

½ TL Salz

1 Päckchen Backpulver

300 g Mehl, 600 ml Milch

Butter, zum Braten

## Für die Füllung:

500 g Hackfleisch, gemischt

1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer

Dill, Petersilie

Öl, zum Anbraten, 200 ml Wasser



## Was wird noch benötigt?



Pfanne, Schneidebrett, Messer, Holzlöffel, Schüssel,  
Kelle, Schneebesen, Waage, Messbecher

## Zubereitung

1. Zunächst sollte die Füllung vorbereitet werden. Dafür Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und beides sehr fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und erst das Hackfleisch anbraten, dann Zwiebel dazugeben. Kurz bevor das Fleisch gar ist, Knoblauch unterrühren und kurz mitdünsten.
2. 200 ml Wasser aufgießen und alles einkochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pfanne vom Herd nehmen und Dill und Petersilie unterrühren.
3. Für den Teig zunächst Eier, Zucker, Salz und Backpulver in einer Schüssel vermischen. Etwas Milch hinzugeben und alles verquirlen. Mehl durch ein Sieb in die Schüssel geben und vermengen – dann auch die restliche Milch unterrühren.
4. Ein wenig Butter in der Pfanne zerlassen und mit einer kleinen Kelle ein wenig Teig in die Pfanne geben. Teig so verteilen, dass ein runder Pfannkuchen entsteht. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.
5. Anschließend 1 EL der Hackfleisch-Füllung an den Rand eines jeden Pfannkuchens geben. Seiten des Teigs einschlagen und einwickeln. Gefüllte Blinis nochmal kurz von beiden Seiten in etwas Fett anbraten. So halten die Teigtaschen zusammen und sind außen knusprig.