Hirnroulade

Zutaten für 15 Personen:
Palatschinkenteig:

100	g	Weizenmehl, glatt
250	ml	Vollmilch
2	ST	Ei, M
		Salz, Butter zum Backen

Fülle:

30	g	Butter
50	g	Zwiebel, feine Würfel
2	ST	Semmeln, entrindet
		etwas Milch
125	g	Schweinehirn, zugeputzt
ca. 30	g	Semmelbrösel zum Festigen der Masse
		Salz, Pfeffer
1	EL	Petersilie, gehackt

Herstellung:

1. Aus dem Palatschinkenteig 4 Palatschinken herstellen.
2. Zwiebel in Butter goldgelb sautieren.
3. Hirn fein hacken.
4. Entrindete Semmeln in lauwarmer Milch einweichen, auspressen.
5. Alle Zutaten miteinander vermengen.
6. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Petersilie vollenden.
7. Masse auf Palatschinken aufstreichen.
8. Einrollen und in Klarsichtfolie im Wasserbad (Kombidämpfer) ca. 20 Minuten pochieren.