

Hackbraten in Blätterteig

Für 4 Personen:

| | | |
|----------------------------|----------------------|----------------------------------|
| 750 g Rinderhackfleisch | 2 Eier | 1 Brötchen, altbacken, gewürfelt |
| 1 Zwiebel, klein gewürfelt | Salz und Pfeffer | Muskat |
| 1 grüne Paprikaschote | 1 rote Paprikaschote | 200 g Bergkäse |
| 1 Pck. Blätterteig | 1 Ei | |

Die ersten 6 Zutaten vermischen und gut durchkneten. Das Brötchen muss vorher nicht eingeweicht werden. Durch die Eier ist bereits genügend Flüssigkeit vorhanden, sodass der Teig eine relativ homogene Masse wird. Gewürfelte Paprika und gewürfelten Käse untermischen. Das Ganze zu einem ovalen Laib formen und in den ausgewellten Blätterteig einwickeln. Evtl. aus etwas zurückgehaltenem Teig kleine Motive ausstechen. Den Teig mit Ei bestreichen, mit den Motiven verzieren und bei 200°C etwa 45 60 Minuten backen.

NN am 14. Februar 2022