

Hackbraten im Blätterteig

Für 4 Portionen

3 Knoblauchzehen	1 Zwiebel	15 g Petersilie
2 Eier, M	500 g Hackfleisch	80 g Semmelbrösel
2 TL m.-scharfer Senf	Salz, Pfeffer	300 g Blätterteig

Knoblauch und Zwiebel schälen und fein hacken.

Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blätter fein hacken. 1 Ei aufschlagen und mit Hackfleisch, Semmelbröseln, Knoblauch, Zwiebeln und Petersilie vermengen. Mit Senf und reichlich Salz und Pfeffer würzen. Gut durchkneten und zu einer rechteckigen, kompakten Masse formen. (Dabei kann man ein Backpapier zu Hilfe nehmen, in dem man das Fleisch einschlägt, sodass die Fleischmasse wirklich kompakt und dicht wird).

Hackfleisch in die Mitte des Blätterteigs legen und zum Rand etwa 2 cm Platz lassen). Die langen Seiten des Blätterteigs parallel schräg einschneiden und die Teigstreifen abwechselnd über das Hack klappen, so dass der Hackbraten mit einem Flechtmuster bedeckt ist. Übriges Ei verquirlen und damit den Blätterteig einpinseln. Im Backofen etwa 40-50 Minuten goldbraun backen.

NN am 24. Juni 2026