

Faschierter Braten im Blätterteig

Ein tolles Rezept für Gäste: Ein faschierter Braten im Blätterteig lässt sich prima vorbereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

4 Stk.	Zwiebeln
150 g	Jungzwiebel (in feine Ringe geschnitten)
0.5 Bündel	Petersilie (fein geschnitten)
Nach Belieben	Milch (zum Einweichen)
100 g	Gewürzgurken
400 g	Faschiertes (vom Rind)
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Eiweiß
1 Stk.	Brötchen
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Paprikapulver
4 Stk.	Eier
1 Packung	Blätterteig
1 Stk.	Eigelb

Zubereitung

1. Für den faschierten Braten im Blätterteig den Blätterteig auftauen lassen. Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und die Eier für die Füllung darin 8 Minuten lang hart kochen. Brötchen klein würfeln und in etwas Milch einweichen.
2. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Zwiebeln schälen und fein hacken. Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden.

Petersilie waschen, trocken schleudern und fein hacken.

3. Brötchen ordentlich ausdrücken und mit Faschiertem, Ei, Eiweiß, Zwiebeln, Gurken, Petersilie und Lauchzwiebeln vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen und die Fleischmasse in einem ovalen Laib formen.
4. Hartgekochte Eier mit kaltem Wasser abschrecken und pellen. In die Mitte des Fleischlaibs eine kleine Rinne drücken und die Eier hintereinander in die Mulde legen. Mit angefeuchteten Händen die Fleischmasse über den Eiern zusammenschlagen.
5. Den Blätterteig auf ca. 3 mm ausrollen. Den Fleischlaib darauf setzen und mit dem Teig einschlagen. Den überschüssigen Teig abschneiden und daraus nach Belieben verschiedene Muster ausstechen oder ausschneiden.
6. Den Blätterteigmantel damit verzieren und rundherum mit verquirltem Eigelb einpinseln. Im Backofen ca. 60-80 Minuten backen. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Ein faschierter Braten im Blätterteig schmeckt besonders gut, wenn er mit einem frischen Salat serviert wird.