



Kasseler in Blätterteig

Rezept für 4 Personen

600 g Kassler o. Knochen mager
300 g fertigen Blätterteig (am besten auf der Rolle)
1 Ei
Mehl
Minze, zum Garnieren

Zubereitungszeit: 70 min.



Zubereitung:

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2/3 des Teiges zu einer Fläche von 20 x 30 cm ausrollen (wenn Rollengröße nicht ausreicht) und 10 Minuten ruhen lassen.

Das Kasseler mit Küchenpapier abtupfen und in die Mitte der Teigplatte legen.

Das Ei mit etwas Wasser verquirlen und den Rand der Teigplatte etwa 1-cm-breit damit bestreichen.

Nun den Teig um das Fleisch hüllen und die Nahtstellen mit einer Gabel zusammendrücken.

Den restlichen Teig mit einem Teigrädchen in Streifen von ca. 1 cm ausschneiden.

Die Teighülle des Kassellers sorgfältig und vollständig mit dem Eigelb bestreichen.

Die Teigstreifen darauf verteilen und ebenfalls mit Eigelb bestreichen.

Nochmals 10 Minuten liegen lassen.

Dann auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiebeleiste bei 180°C etwa 60 Minuten goldbraun backen.

Anschließend aufschneiden und mit Minze garniert servieren.

Beilagen:

gewürzte halbierte Tomaten (15 min. mit garen) mit Frühlingslauchsauce oder Apfelrotkohl

Guten Appetit wünscht Ihr Team von Ihrer Metzgerei Haller