

Braten Rezepte

Filet im Quarkteig

Anzahl: 4 Personen

Stichworte: Braten, Filet, Fleisch, Hauptgericht, Schwein

		Teig	
250 g	Mehl	250 g	Butter od. Margarine
	Salz, Pfeffer	250 g	Magerquark
		Füllung	
1	Schweinefilet (400 g)	1 Bund	Petersilie
	Salz, Pfeffer	1 Bund	Thymian
750 g	grobe, ungebrühte Kalbsbratwurst		Rosmarin
1	Eigelb		Eigelb zum Bepinseln

Aus Mehl, Salz, Fett und dem ausgedrückten Quark einen Knetteig bereiten. Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen, in etwas Fett von beiden Seiten kurz anbraten, abkühlen lassen. Bratwurstmasse mit Eigelb und gehackten Kräutern vermengen.

Den Teig auf Backpapier nicht zu dünn ausrollen. Etwas Bratwurstmasse darauf geben. Das Filet darauf legen und mit Wurstmasse umhüllen.

Den Teig mit Hilfe des Backpapiers darumlegen. Teigländer mit Eigelb bepseln, festdrücken. Die eigelbbepselte Rolle mit ausgestochenen Teigresten verzieren. Im vorgeheizten Ofen bei 200° etwa 40 Minuten backen.