

Hackfleisch Rezepte

Hackfleischrolle In Blätterteig

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

300 g	Tiefgefrorenen Blätterteig	3	Eigelb
2	Zwiebeln	1 Teel.	Salz
1 kleine	Stange Lauch	1	Prise Weißer Pfeffer
300 g	Weißkohl	1 Teel.	Sojasauce
150 g	Champignons	100 g	Goudakäse
400 g	Gemischtes Hackfleisch	1	Eiweiß
1 Essl.	Butter		

Zubereitung: Den Blätterteig auftauen lassen. Die Zwiebeln würfeln, den Lauch in Ringe schneiden und den Weißkohl in feine Streifen. Die Champignons putzen, waschen und blättrig schneiden. Die Zwiebelwürfel und das Hackfleisch in der Butter anbraten.

Das Gemüse zugeben und unter häufigem Umwenden 10 Minuten dünsten. Den Backofen auf 210 Grad vorheizen.

Die Hackfleischmasse vom Herd nehmen und mit zwei Eigelb, dem Salz und dem Pfeffer und der Sojasauce verrühren.

Den Käse klein- würfeln. Den Blätterteig zu einem großen Rechteck ausrollen und die Hackfleischmasse darauf verteilen, die Ränder 2 cm breit frei lassen. Den Käse drüberstreuen.

Die Teigränder mit dem verquirltem Eiweiß bestreichen und den Teig aufrollen, die Ränder leicht andrücken. Die Fleischrolle auf ein nasses Backblech legen und mit dem restlichen Eigelb bestreichen.

Im Backofen 35 Minuten backen und heiß servieren.