

Hackfleisch Rezepte

Blätterteigröllchen Mit Hackfleisch Und Käse

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Backen, Hack, Pikant

50 g	Schalotten; in Streifen - geschnitten	200 g	Schweinehackfleisch
1	Knoblauchzehe; gehackt	2 Essl.	Frische Weißbrotbrösel
30 g	Butter	3	Eigelbe
1 Essl.	Thymianblättchen		Salz und Pfeffer
1/2 Essl.	Fein gehackter Rosmarin	450 g	Blätterteig; ca.
1 Essl.	Fein gehackte Petersilie	20 g	Sesam, geröstet
80 g	Allgäuer Bergkäse		Süße Chilisaucе zum Dippen

1. Schalotten zusammen mit Knoblauch in Butter anbraten. Thymian, Rosmarin und Petersilie anschwitzen.

2. Käse in Würfel schneiden. Hackfleisch mit Schalotten-Kräuter- Mischung, Bröseln, Käsewürfeln und 2 Eigelben verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Eigelb mit etwas Wasser verquirlen.

3. Backofen auf 220 Grad C (Umluft) vorheizen. Blätterteig ca. 3 mm dick ausrollen und mit verquirltem Eigelb bestreichen. Einen Streifen Fleischmasse auf den Rand des Blätterteigs spritzen, Fleisch einmal in Blätterteig einrollen und Teigkanten fest zusammendrücken. Überschüssigen Teig abschneiden. Aus restlichem Teig und restlicher Füllung auf die gleiche Weise weitere Blätterteigrollen herstellen. Rollen mit verquirltem Eigelb bestreichen, mit Sesam bestreuen und schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

4. Röllchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen 10 - 15 Min. backen. Röllchen zusammen mit süßer Chilisaucе anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 45 Min. Backzeit: ca. 15 Min.