Nah&Frisch

Petra Eckel User

Schweinslungenbraten im Teigmantel

Hauptspeise Fleischgerichte Rezept-Gewinnspiel

ZUBEREITUNG

Bevor Sie mit der Zubereitung beginnen, den Tiefkühlblätterteig herausnehmen.

Die Schweinslungenbraten im Stück werden enthäutet. Mit Salz und Pfeffer würzen. In Öl kurz abbraten. die Schweinslungenbraten herausnehmen und überkühlen lassen.

Champignons waschen und putzen und Zwiebel fein hacken. Ein Bund Petersilie ebenfalls fein hacken. Anschließend die Zwiebel in der Butter goldgelb anrösten. Champignons dazugeben und Solange dünsten, bis das Wasser der Champignons verdunstet ist. Nun die gehackte Petersilie und etwas Salz dazugeben.

Den Blätterteig so zu Recht schneiden, dass der Schweinslungenbraten komplett eingehüllt werden kann.

Auf den geschnittenen Blätterteig wird nun die Champignon Zwiebelmischung gleichmäßig aufgeteilt. Geben Sie nun den Schweinslungenbraten darauf, und schließen Sie den Teigmantel über den Braten.

Geben sie die fertig zubereiteten Fleischstücke in eine Pfanne, bestreichen diese mit Ei und backen das ganze bei

180 C° - 200 C° Heißluft 30 bis 35 min.

Guten Appetit

Tipps

Dazu empfehle ich Petersilkartoffel und eine Kräutersoße.

ZUTATEN

- 3-4 Stk. Schweinslungenbraten
- 0,05 l Öl
- Salz
- Pfeffer
- 3 dag Rama oder Butter
- 5 dag Zwiebel
- 0,4 kg Champignons
- 1 Petersilie
- 2-3 Pkg. Blätterteig
- 1 Ei zum Bestreichen