

Passend zur Jahreszeit ein schnell zu kochendes, deftiges ,regionales Gericht.

Sauerkraut – Blätterteig – Hackfleisch – Schnitte (Rezept für ein Backblech)

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal, 1 Becher Schmand, 250 g gemischtes Hackfleisch, 250 g Sauerkraut, 200 g Lauchzwiebelröllchen, 200 g Reibkäse, 10 Essl. Rapsöl, Gewürze

Das Hackfleisch in einer Pfanne in etwas Rapsöl anschwitzen, sodass das Hackfleisch bröselig ist. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und auskühlen lassen. Das Sauerkraut grob hacken und ebenfalls in einer Pfanne ca. 10 Minuten in Rapsöl anschwitzen und auskühlen lassen. Jetzt den Blätterteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech auslegen. Den Blätterteig mit Schmand einstreichen, dann die Hackfleischbrösel, die Lauchzwiebelröllchen und das Sauerkraut darüber streuen. Zuletzt den Reibkäse darüber streuen und in einem auf 200 Grad Umluft vorgeheizten Backrohr 30 Minuten backen. In Quadrate geschnitten die Blätterteigschnitte warm servieren.

Als Beilage empfiehlt sich Feldsalat im Kartoffeldressing

Kartoffeldressing: 200 g Kartoffeln, 1/8 Liter Gemüsebrühe, ein halber Becher Joghurt, 30 g Petersilie ,3 Esslöffel Rapsöl, Gewürze.

Die Kartoffeln schälen, in Viertel schneiden und in leicht gesalzenem Wasser kochen, etwas auskühlen lassen und dann zusammen mit der kalten Gemüsebrühe und dem Joghurt mit dem Pürierstab pürieren. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und etwas Chillipulver. Zuletzt die fein gehackte Petersilie einrühren.

Rezept – Großmann Uli - Januar 2021