

Hackbraten- krapfen

REZEPT FÜR 8 PERSONEN

Zubereitungszeit: 70 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht



ZUTATEN

1 kg Kartoffelstock zubereitet
2 Portionen Blätterteig ausgewallt
wenig Paniermehl
2 bis 3 «harte» Weggli ca. 120 g,
klein geschnitten
½ l Bouillon
1 kg Hackfleisch

200 g Kalbsbrät
2 Eier
4 Zwiebeln fein gehackt
2 Bund Peterli gehackt
4 Knoblauchzehen gepresst
1 – 2 TL Salz
Pfeffer, Paprika

DIE ZUBEREITUNG

Weggli mit der Bouillon beträufeln, quellen lassen, zerkleinern.

Hackfleisch mit den restlichen Zutaten sowie den Gewürzen mischen und von Hand zu einer gleichmässigen Masse verkneten.

Eine Teighälfte diagonal auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, dicht einstecken. Paniermehl auf den Teig streuen, Füllung darauf verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 2 cm frei halten. Rand mit wenig Ei bestreichen. Danach den

Kartoffelstock auf die Masse geben und verteilen. Darauf achten, dass der Kartoffelstock nicht seitlich runterrutscht. Die andere Teighälfte mit einem Teigrädchen quer im Abstand von ca. 2 cm einschneiden, sodass der Teig ringsum noch zusammenhält. Über die Füllung legen, Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Jalousie mit Ei bestreichen.

Backen: 25 – 30 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Kann auch kalt gegessen werden. Dazu passen Blatt- und Gemüsesalate.