1/2 Fleisch/Füllung/Fertigstellung

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

2	Hanging Tender
	Zwiebel
	Lauch
	Champignons
250 G	Schlag
	Salz, Pfeffer, Rosmarin

Zubereitung

1. Zwiebel und Lauch fein schneiden und in etwas Öl anbraten.
2. Die fein geschnittenen Champignons dazugeben, gut durchbraten und den Schlag unterrühren.
3. Die Füllung gut auskühlen lassen.
4. Die zwei Hanging Tender von der mittleren Sehne befreien, so erhält man vier schöne Stücke.
5. Das Rohr auf 180 °C vorheizen.
6. Den Mürbteig dünn ausrollen und in vier Stücke teilen und die Sauce auf die vier Teigstücke verteilen.
7. Die Fleischteile rundherum scharf anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen.
8. Auf die Sauce legen und mit dem Mürbteig ummanteln.
9. Im Rohr ca. 45 Minuten backen.
10. Mit Gemüse und Schnittlauchsauce servieren.

SEMINAR BÄUERINNEN

2/2 Topfen-Mürbteig

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

250 G	Topfen
250 G	Butter (warm)
250 G	Mehl
1 PRISE	Salz

Zubereitung

1. Topfen, Butter, Mehl und Prise Salz gut vermengen und kalt stellen.