Rehrücken mit Eierschwammerl in Topfenblätterteig

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst Sommer

Zutaten

250 G	Topfen
250 G	Butter
250 G	Weizenmehl
	Ei zum Bestreichen

Zubereitung

1. Topfen, Butter, Mehl zu einem Teig verarbeiten, kühl stellen und etwas rasten lassen.
2. Für die Eierschwammerlmasse Öl erhitzen, fein gehackte Zwiebeln anschwitzen.
3. Sehr fein gehackte Eierschwammerl beigeben und so lange rösten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist.
4. Mit Petersilie, Salz und Pfeffer würzen, erkalten lassen.
5. Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Öl erhitzen und Rehrücken auf allen Seiten kräftig braun anbraten.
7. Aus der Pfanne heben und erkalten lassen.
8. Topfenblätterteig ausrollen und ½ cm hoch Eierschwammerlmasse aufstreichen.
9. Den Rehrücken darauf setzen und straff einrollen.
10. Die mit Ei bestrichenen Ränder verschließen, fest andrücken.
11. Mit der Nahtstelle nach unten auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech geben.
12. Mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 220°C ca. 30 Minuten backen.

13. Vor dem Aufschneiden kurz rasten lassen und auf heißen Tellern servieren.

14. Für den Preiselbeerschlag, den Schlagobers steif schlagen und mit der Preiselbeermarmelade verrühren.

SEMINAR BÄUERINNEN